
И 161/7
фр. колб. производства

ФРАНЦУЗСКОЕ КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО:

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНІЯ ФРАНЦУЗСКИХЪ КОЛБАСНЫХЪ ПРОДУКТОВЪ

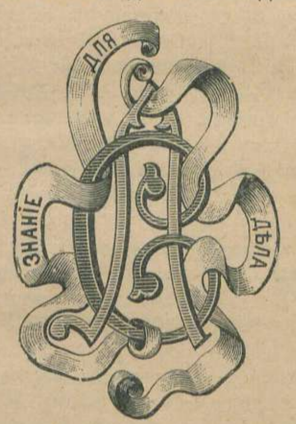
ПРИБАВЛЕНІЕ:

О ВРЕДНЫХЪ И ПОДОЗРИТЕЛЬНЫХЪ КОЛБАСНЫХЪ ПРОДУКТАХЪ

И

О СПОСОБАХЪ ИХЪ РАСПОЗНАВАНІЯ

СОСТАВЛЕНО ПОДЪ ОБЩЕЮ РЕДАКЦІЕЮ МАГИСТРА ВЕТЕРИНАРІИ, СТАРШАГО ВРАЧА С.-ПЕТЕРБ. СКОТОБОЕНЪ **М. А. ИГНАТЬЕВА** И ДОКТОРА МЕДИЦИНЫ **Л. Н. СИМОНОВА**

Цѣна 

1 р. 50 к.

2 хромолитографическія таблицы съ 12 раскрашенными рисунками—по акварелямъ, писаннымъ съ натуры **Т. Л. СИМОНОВОЮ**. Напечатаны въ Парижѣ у **F. CHAMPENOIS**

10 РИСУНКОВЪ ВЪ ТЕКСТѢ

С.-ПЕТЕРБУРГЪ
ИЗДАНІЕ Д-РА Л. Н. СИМОНОВА
1901


61
62
63
64
66
67

ФРАНЦУЗСКОЕ КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО:

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНІЯ ФРАНЦУЗСКИХЪ КОЛБАСНЫХЪ ПРОДУКТОВЪ

ПРИБАВЛЕНІЕ:

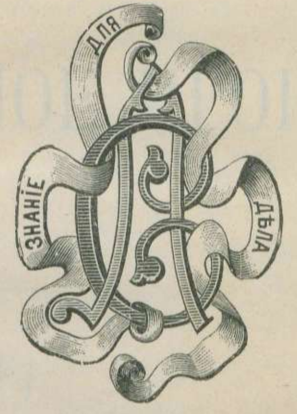
О ВРЕДНЫХЪ И ПОДОЗРИТЕЛЬНЫХЪ КОЛБАСНЫХЪ ПРОДУКТАХЪ

И

О СПОСОБАХЪ ИХЪ РАСПОЗНАВАНІЯ

СОСТАВЛЕНО ПОДЪ ОБЩЕЮ РЕДАКЦІЕЮ МАГИСТРА ВЕТЕРИНАРІИ, СТАРШАГО ВРАЧА С.-ПЕТЕРБ СКОТОБОЕНЪ **М. А. ИГНАТЬЕВА** И ДОКТОРА МЕДИЦИНЫ **Л. Н. СИМОНОВА**

Цѣна **1 р. 50 к.**



2 хромолитографическія таблицы съ 12 раскрашенными рисунками—по акварелямъ, писаннымъ съ натуры **Т. Л. СИМОНОВОЮ**. Напечатаны въ Парижѣ у **F. CHAMPENOIS**

10 РИСУНКОВЪ ВЪ ТЕКСТѢ

С.-ПЕТЕРБУРГЪ
ИЗДАНІЕ Д-РА Л. Н. СИМОНОВА
1901

Дозволено цензурою 20 октября 1901 г. С.-Петербургъ

 Типографія А. С. Суворина. Эртелевъ пер., д. 13 

ФРАНЦУЗСКОЕ КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО



Хотя германское колбасное производство гораздо обширнѣе французскаго, мы не сочли нужнымъ описывать его отдѣльно отъ русскаго, на томъ основанiи, что въ существенныхъ своихъ чертахъ оно вполнѣ схоже съ русскимъ, что очень понятно, такъ какъ научились мы колбасному производству именно отъ нѣмцевъ и большинство нашихъ колбасниковъ до сихъ поръ нѣмцы—потомки бывшихъ выходцевъ изъ Германiи. Отличiя, конечно, есть; но заключаются они обыкновенно только въ тѣхъ или другихъ подробностяхъ производства, подробностяхъ, далеко не всегда одинаковыхъ и у насъ въ различныхъ колбасныхъ, и затѣмъ въ названiяхъ, которыя въ Германiи часто совсѣмъ иныя, чѣмъ у насъ. Но такъ какъ эти отличiя не измѣняютъ сущности дѣла, то относительно германскаго производства мы считали достаточнымъ ограничиться описанiемъ при русскихъ колбасныхъ издѣльяхъ нѣкоторыхъ изъ соотвѣтственныхъ имъ германскихъ.

Относительно убоя животныхъ, посолки и копченiя мяса, необходимыхъ инструментовъ, орудiй, матерiаловъ и пр.—словомъ относительно всего того, что составляетъ предметъ общей части нашего главнаго сочиненiя (*Колбасное производство* и пр.), нѣтъ большихъ различiй и во французскомъ колбасномъ производствѣ. Точно также болѣе или менѣе сходны съ нашими и германскими способы приготовленiя во Францiи нефаршированныхъ продуктовъ: ветчины, свиной ножки, свиного сала и пр. Но въ изготовленiи французами фаршированныхъ продуктовъ, т. е., тѣхъ именно продуктовъ, которые составляютъ большинство колбасныхъ издѣлiй, разница уже столь значительна, что отдѣльное изложенiе французскаго колбаснаго производства становится если не необходимымъ, то весьма полезнымъ.

Согласно сказанному, мы ограничиваемъ наше *Французское колбасное производство* подробнымъ описаніемъ только фаршированныхъ продуктовъ и тѣхъ изъ нефаршированныхъ, которые болѣе другихъ разнятся отъ соотвѣтственныхъ имъ русскихъ и нѣмецкихъ. Относительно всего остальнаго мы считаемъ вполнѣ достаточнымъ тѣхъ указаній и замѣчаній, которыя сдѣланы нами объ отличіяхъ французскаго производства въ нашемъ упомянутомъ выше главномъ сочиненіи.

Продукты нефаршированные.

Изъ продуктовъ этого отдѣла мы описываемъ только два: ветчину безъ костей и красный языкъ, потому что всѣ остальныя нефаршированныя издѣлія приготовляются во Франціи сходно съ нашими и нѣмецкими, и если есть какія либо отличія, то они указаны въ соотвѣтственныхъ мѣстахъ нашего *Колбаснаго производства*.

Ветчина безъ костей (Jambon désossé).

Обыкновенно ветчина безъ костей приготовляется слѣдующимъ образомъ. Обрѣзавъ свѣжій задній окорокъ свиньи у колѣна, снимаютъ съ него все сало съ кожею и, разрѣзавъ мясо продольно, удаляютъ кости. Съ кожи срѣзаютъ сало на столько, чтобы на ней оставался слой его не болѣе мизинца (около 1 сантиметра) толщиною. Послѣ этого, посыпаютъ мясо селитрою и кладутъ его и кожу въ хорошій соляной разсолъ (напримѣръ, въ одинъ изъ французскихъ разсоловъ, указанныхъ на стр. 25 *Колбаснаго производства*), въ которомъ ихъ оставляютъ 5—6 сутокъ.

Вынувъ мясо и кожу изъ разсола и хорошенько промывъ ихъ въ чистой водѣ (дать стечь), завертываютъ ихъ въ салфетку и варятъ въ бульонѣ [1]), приправленномъ кореньями и пряностями, около 2 часовъ, пока мясо не станетъ достаточно нѣжнымъ; по истеченіи этого времени, отставляютъ котелъ (или кострюлю) съ огня, быстро прекращаютъ кипѣніе прилитіемъ нужнаго количества холодной воды и, потомъ, держатъ мясо и кожу въ бульонѣ еще около 1 часа. По удаленіи ихъ изъ бульона еще горячими, завертываютъ мясо въ кожу, втискиваютъ все возможно плотнѣе въ форму (moule à jambon) и ставятъ подъ прессъ до полнаго охлажденія.

[1]) При помощи привязанной къ салфеткѣ бичевки, держать етчину въ бульонѣ такимъ образомъ, чтобы она висѣла въ немъ, не касаясь дна котла или кострюли.

Вынутую изъ формы охлажденную ветчину или глазируютъ ланспикомъ, или же, обмазавъ ее снаружи тонкимъ слоемъ топленаго свиного сала, обсыпаютъ толчеными поджаренными сухарями.

Очень извѣстная во Франціи Реймская ветчина (Jambon de Reims) принадлежитъ къ тому же сорту ветчины безъ костей. Отъ только что описанной обыкновенной она отличается главнымъ образомъ тѣмъ, что втискивается въ форму завернутою не въ кожу, а въ тонкіе пласты свиного сала: кожа совсѣмъ не входитъ въ ея составъ. Употребляемая для реймской ветчины форма показана на рис. 26-мъ. Приготовляется реймская ветчина изъ задняго окорока молодыхъ свиней. Срѣзавъ кожу и сало на столько, чтобы на мясѣ оставался только весьма легкій слой послѣдняго, удаляютъ кости и, посыпавъ мясо селитрою, опускаютъ его на 5—6 сутокъ въ соляной разсолъ (см. выше). Послѣ посолки варятъ въ бульонѣ, приправленномъ кореньями и пряностями, около 2 часовъ (см. выше). Въ то же время и въ томъ же бульонѣ варятъ $^1/_4$ часа одинъ или два тонкихъ пласта свиного сала. При варкѣ и по окончаніи ея поступаютъ, какъ указано при описаніи обыкновенной ветчины безъ костей. Сваренное мясо завертываютъ въ сказанные одинъ или два пласта свиного сала (смотря по величинѣ куска мяса) и, пока оно еще горячо, втискиваютъ его плотно въ форму, закрываютъ крышкою и помѣщаютъ подъ прессъ до охлажденія.



Рис. 26-й. Форма для Реймской ветчины.

По вынутіи изъ формы, или глазируютъ ланспикомъ, или обсыпаютъ сухарями—совершенно такъ же, какъ объяснено выше.

Бульонъ, въ которомъ варится ветчина, обыкновенно бульонъ растительный, а именно: отваръ въ водѣ моркови, петрушки, начиненныхъ гвоздикою луковицъ, лавроваго листа, тиміяна и т. п., бо́льшею частью съ прибавкою извѣстнаго количества бѣлаго вина (5—10 стакановъ, смотря по величинѣ куска ветчины и количеству бульона). Ветчина погружается или въ готовый кипящій бульонъ, или же въ кипящую воду одновременно съ указанными выше кореньями, приправами, пряностями и виномъ, затѣмъ варится на легкомъ огнѣ (едва кипитъ) въ теченіе времени, указаннаго выше.

Для глазированія ветчины и другихъ колбасныхъ продуктовъ употребляется желе или студень, получаемый при отвариваніи въ водѣ телячьей или свиной головы, телячьихъ и свиныхъ ножекъ, бычьихъ голяшекъ или рулекъ, свиной кожи и т. п. Желе должно быть очищенное—gelée clarifiée французовъ, извѣстное въ нашемъ поварскомъ искусствѣ подъ именемъ ланспика. Вотъ одинъ изъ рецептовъ приготовленія его. Въ $1^1/_2$ ведра холодной воды кладутъ 10—11 свиныхъ ножекъ, 1 телячью ножку, 1 бычью голяшку, $4^1/_2$ фунта свѣжей свиной кожи и нѣсколько кусковъ костей, приправляютъ 2 большими кухонными ложками (ковшами) хорошаго мясного бульона, ставятъ все на средній огонь и кипятятъ 4 часа, по истеченіи которыхъ вынимаютъ кожу и кости, прибавляютъ 8—10 стакановъ бѣлаго вина, 2 луковицы, начиненныя гвоздикою, нѣсколько нарѣзанныхъ морковокъ и корешковъ петрушки, 2 штуки порея, немного тимьяна, лавроваго листа и перца; продолжаютъ варить еще около 2 час.—пока ножки и голяшка не станутъ совершенно мягкими. Попробовавъ

отваръ на вкусъ и прибавивъ въ него, сколько нужно, соли и т. п., наливаютъ небольшое количество его въ очень небольшой сосудъ съ тонкими стѣнками и ставятъ послѣдній на ледъ: если отваръ черезъ нѣсколько минутъ отвердѣваетъ достаточно,— желе готово и варка его можетъ быть прекращена; въ противномъ случаѣ слѣдуетъ продолжать варить его до готовности. По окончаніи варки, желе процѣживаютъ сквозь фланелевую цѣдилку, показанную на рис. 27-мъ (у насъ эту цѣдилку обыкновенно замѣняютъ мокрою салфеткою), въ нужной величины сосудъ и оставляютъ въ покоѣ на 1—2 часа, послѣ чего, снявъ тщательно и въ нѣсколько пріемовъ поднявшійся на верхъ жиръ, переливаютъ желе осторожно (чтобы не помутить осадка на днѣ) въ нѣсколько малыхъ плоскихъ сосудовъ, въ которыхъ его держатъ до полнаго охлажденія и застыванія (въ одномъ большомъ сосудѣ желе застываетъ медленно и, вслѣдствіе этого, легко подвергается порчѣ).

Очищеніе желе лучше всего производить послѣ того, какъ оно вполнѣ охладилось и застыло. Прежде всего соскабливаютъ съ поверхности застывшаго желе остатки всплывшаго жира; затѣмъ перекладываютъ его въ котелъ и ставятъ на огонь. Когда все желе расплавится и станетъ жидкимъ, приливаютъ въ него, старательно размѣшивая, $1/100$ часть, по объему, хорошо взбитой (дефибринированной) бараньей крови[1]), слегка подкисленной уксусомъ. Приливъ кровь, даютъ вскипѣть, не мѣшая. Какъ скоро желе начнетъ кипѣть, отставляютъ котелъ съ огня, снимаютъ пѣну и, давъ желе немного остыть, прибавляютъ къ нему, также при тщательномъ размѣшиваніи, 2—3 яйца, взбитыхъ съ $1/2$ стаканомъ холодной воды. Снова ставятъ на огонь, тщательно удаляютъ вскорѣ появляющуюся на поверхности пѣну и, какъ только обнаруживаются признаки закипанія, процѣживаютъ желе сквозь упомянутую выше фланелевую цѣдилку (рис. 27-й). Первыя процѣженныя порціи обыкновенно недостаточно чисты, такъ что ихъ приходится переливать обратно въ цѣдилку 2—3 или даже болѣе разъ — пока желе не станетъ выходить изъ цѣдилки совсѣмъ чистымъ. Собирается желе изъ цѣдилки въ каменныя чашки или въ металлическія формы и ставится, для застыванія, въ прохладное мѣсто.

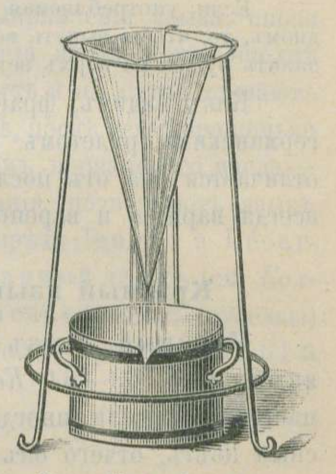


Рис. 27-й. Фланелевая цѣдилка для процѣживанія желе (ланспика).

Прежде процѣживанія желе, нужно удостовѣриться въ томъ, что операція очищенія его вполнѣ удалась. Для этого зачерпываютъ изъ котла въ хорошо луженую кухонную ложку немного желе и смотрятъ: надлежащимъ образомъ очищенное желе имѣетъ видъ совершенно прозрачной жидкости, въ которой плаваютъ рѣзко выдѣляющіеся въ ней маленькіе плотные комочки свернувшагося бѣлка крови и яицъ, комочки, заключающіе въ себѣ всѣ нечистоты желе. При процѣживаніи комочки задерживаются въ цѣдилкѣ, и желе выходитъ чистымъ, прозрачнымъ. Если зачерпнутая въ ложку проба не имѣетъ указаннаго выше вида, операцію очищенія желе кровью и яйцами необходимо повторить еще разъ, иногда даже еще два раза. Но при правильномъ исполненіи операціи такое повтореніе ея требуется рѣдко: въ большинствѣ случаевъ бываетъ достаточно одного раза.

Самая операція глазированія производится слѣдующимъ образомъ. Взявъ нужное количество расплавленнаго очищеннаго желе, даютъ ему достаточно охладиться. Когда оно начнетъ застывать, его непрерывно размѣшиваютъ, чтобы поддер-

---

[1]) Вмѣсто бараньей, можно употреблять бычью или свиную кровь; но баранья, во всякомъ случаѣ, предпочтительнѣе. Наименѣе пригодна свиная кровь.

жать его жидкимъ. Такимъ остывшимъ, но еще достаточно жидкимъ желе смазываютъ, при помощи кисти, поверхность колбаснаго препарата (напр. описанной нами ветчины). Смазываютъ возможно равномѣрнѣе (такъ чтобы толщина желе была вездѣ одинакова) и въ нѣсколько пріемовъ, т. е., послѣдовательно накладываютъ нѣсколько слоевъ желе, при чемъ каждый послѣдующій слой намазывается только послѣ достаточнаго уплотненія предыдущаго.

Если колбасный препаратъ долженъ оставаться въ формѣ, то операція глазированія видоизмѣняется. Вынувъ препаратъ изъ формы, вымываютъ форму хорошенько въ кипящей водѣ, потомъ остужаютъ ее въ холодной водѣ и тщательно вытираютъ чистою тряпкою. Послѣ этого наливаютъ на дно формы слой охлажденнаго жидкаго желе (см. выше) въ мизинецъ (сантиметръ) толщиною и ставятъ форму на ледъ. Когда желе на днѣ формы вполнѣ оплотнѣетъ, кладутъ препаратъ обратно въ форму, заливаютъ тѣмъ же жидкимъ охлажденнымъ желе верхъ препарата и всѣ промежутки между нимъ и стѣнками формы и снова ставятъ форму на ледъ.

Чтобы вынуть изъ формы Реймскую ветчину (стр. 134), обводятъ тонкимъ ножемъ вокругъ между препаратомъ и стѣнками формы, затѣмъ погружаютъ дно формы на нѣсколько мгновеній въ кипящую воду и опрокидываютъ форму на столъ или плоское блюдо. Въ случаѣ нужды, помогаютъ выходу препарата изъ формы, вытягивая его изъ послѣдней воткнутою въ него вилкою.

Если употребляемая форма цилиндрическая и съ отъемнымъ деревяннымъ дномъ, то, чтобы вынуть ветчину изъ формы, достаточно снять деревянное дно и надавить рукою на верхъ ветчины: ветчина выходитъ черезъ открытое дно.

Какъ видимъ, французская ветчина безъ костей сходна съ нашимъ и германскимъ рулетомъ изъ ветчины (стр. 58 *Колбаснаго производства*); отличается она отъ послѣдняго тѣмъ, что не коптится, а только солится, всегда варится и вареною втискивается въ форму.

Красный языкъ (Langue à l'écarlate или Langue fourrée).

Красный языкъ приготовляется подобно нашему шпекованному языку (стр. 63—64 *Колбаснаго производства*), но окрашивается снаружи настойкой орсели (иногда кошенилью или карминомъ) въ яркій малиново-красный цвѣтъ, отчего онъ и получилъ свое названіе—langue à l'écarlate.

Вотъ одинъ изъ рецептовъ его приготовленія. Просоленный, какъ слѣдуетъ, языкъ, обыкновенно бычій или коровій (но можетъ быть также телячій или свиной), погружаютъ въ кипящую воду и держатъ его въ ней до тѣхъ поръ, пока покрывающая его кожица не станетъ легко отставать отъ мяса. Послѣ этого снимаютъ сказанную кожицу и варятъ языкъ до готовности, часовъ 5—6, въ водѣ, приправленной хорошимъ бѣлымъ виномъ, лукомъ, морковью, тимьяномъ и лавровымъ листомъ. Окончивъ варку, удаляютъ изъ языка косточки и хрящи, отдѣлываютъ его (обрѣзаютъ неправильно выступающія части), всовываютъ его плотно (туго) въ приспособленный для того коническій полотняный мѣшокъ—sachet à langues [1]) и, перевязавъ широкій конецъ по-

[1]) Sachet à langues—коническій полотняный мѣшокъ въ 9 вершковъ (40 сант.) длиною, открытый съ обоихъ концовъ: діаметръ отверстія у широкого конца 3⅖ вершк. (15 сант.), а у узкаго конца немного менѣе ¾ вершк. (3 сант.).

слѣдняго, прессуютъ языкъ между двумя, также приспособленными для того, дощечками — planchettes à langues [1]): съ цѣлью выпрямить его и придать ему надлежащую форму. Когда языкъ вполнѣ остынетъ, его удаляютъ изъ подъ пресса и вынимаютъ изъ мѣшка; завертываютъ его въ тонкій листъ свиного сала, а поверхъ послѣдняго въ листовое олово и, вмѣстѣ съ листомъ сала и листовымъ оловомъ, втискиваютъ его въ бычью кишку подходящей толщины и длины. У толстаго конца языка кишку перевязываютъ вплотную, а у тонкаго конца оставляютъ излишекъ приблизительно въ 1 верш. (5 сант.) длиною: для того, чтобы, при послѣдующей затѣмъ вторичной варкѣ, съеживающаяся отъ жара кишка не сгибала языка. Сдѣлавъ въ кишкѣ нѣсколько проколовъ толстою иглою, погружаютъ языкъ въ прежній кипящій бульонъ, окрашенный на этотъ разъ спиртною настойкою орсели (какъ при Кембриджскихъ колбаскахъ: стр. 143), и варятъ его вторично около 20 минутъ на легкомъ огнѣ (едва кипитъ). Вынувъ изъ бульона и проколовъ кишку иглою опять въ нѣсколькихъ мѣстахъ, вѣшаютъ языкъ на полчаса, чтобы дать ему обсохнуть; потомъ, для окончательнаго выпрямленія языка, снова прессуютъ его, еще горячимъ, между дощечками. Когда языкъ почти вполнѣ остынетъ, разшнуровываютъ дощечки, вынимаютъ языкъ и на сутки вѣшаютъ его для обвяливанія въ хорошо провѣтриваемомъ мѣстѣ, послѣ чего хорошенько обтираютъ и смазываютъ его снаружи легкимъ слоемъ прованскаго масла— чтобы придать ему блескъ. Иногда, вмѣсто обвяливанія, подвергаютъ языкъ легкому копченію. Ѣдятъ языкъ холоднымъ. Въ разрѣзѣ langue à l'écarlate имѣетъ такой же видъ, какъ и нашъ Шпекованный языкъ (см. *Колбасное производство:* Табл. III, рис. 11-й); но снаружи онъ окрашенъ (орселью) въ яркій малиновый цвѣтъ—какъ Кембриджскія колбаски: см. рис. 64-й на Табл. XI.

---

[1]) Planchettes à langues—двѣ дощечки въ $6^3/_4$ вершка (30 сант.) длиною и съ одного конца въ $1^1/_{10}$ вершк. (5 сант.), а съ другого въ $1^4/_5$ вершк. (8 сант.) шириною. Узкіе концы дощечекъ соединены между собою шарниромъ, а широкіе свободны. Верхняя дощечка дѣлается достаточно гибкою, а нижняя вполнѣ плотною (твердою); у широкаго (свободнаго) конца послѣдней прикрѣплена крѣпкая бичевка въ $2^4/_5$ арш. (2 метра) длиною, при помощи которой языкъ, положенный между дощечками, туго зашнуровывается (вмѣстѣ съ дощечками). Кладется языкъ между дощечками такимъ образомъ, чтобы верхъ его былъ обращенъ къ верхней гибкой дощечкѣ, а узкій конецъ его—къ шарниру.

Продукты фаршированные.

Какъ и въ нашемъ главномъ сочиненіи *(Колбасное производство)*, сюда мы относимъ слѣдующіе виды колбасныхъ продуктовъ: сырыя копченыя или вяленыя колбасы, вареныя мясныя колбасы, кровеныя колбасы, ливерныя колбасы и ливерные сыры, сосиски, зильцы и имъ подобные препараты. Но, сверхъ того, мы прибавляемъ сюда еще исключительную спеціальность французскихъ колбасниковъ—andouilles.

Сырыя копченыя или вяленыя колбасы.

Изъ французскихъ колбасъ, соотвѣтствующихъ типу нашихъ *сырыхъ копченыхъ колбасъ,* наиболѣе извѣстны: Ліонская колбаса и Арльская колбаса.

Ліонская колбаса — Saucisson de Lyon (Табл. XI, рис. 61-й — въ натур. величину) пользуется всемірною извѣстностью и отличается очень большою прочностью: хорошо приготовленная, она еще очень вкусна послѣ полуторагодичнаго храненія. Для лучшихъ, назначаемыхъ для долгаго храненія, колбасъ употребляется одна свинина, притомъ свинина самаго высокаго качества — изъ хорошо кормленныхъ не старыхъ, но и не очень молодыхъ животныхъ. Предпочтительнѣе всего мясо окороковъ; но можно пользоваться и другими частями туши. Во всякомъ случаѣ, мясо слѣдуетъ вполнѣ освободить отъ жира и выжилить самымъ тщательнымъ образомъ: въ немъ не должно оставаться ни малѣйшихъ частицъ жира или жилъ. Примѣсь къ свининѣ не болѣе 10 процентовъ говядины (также лучшаго качества и вполнѣ освобожденной отъ жира и жилъ) не портитъ вкуса колбасы, но очень ускоряетъ ея высыханіе, а пототу колбасы, предназначаемыя въ прокъ, лучше дѣлать именно изъ одной свинины. Прибавленіе болѣе 10 процентовъ говядины уже замѣтно ухудшаетъ не только вкусъ, но и тотъ красивый

цвѣтъ разрѣза, которымъ отличается хорошая ліонская колбаса (см. рисунокъ). Выжиливъ и освободивъ мясо отъ жира, какъ сказано, рубятъ его возможно мельче — пока не превратится въ однообразное плотное тягучее тѣсто. Во время рубки, на каждыя 1000 частей, по вѣсу, мяса прибавляютъ 45 ч. соли и 2 ч. толченаго бѣлаго перца. По окончаніи же рубки, примѣшиваютъ сначала 1 ч. бѣлаго перца въ зернахъ и немного чеснока, а потомъ 135 ч. плотнаго, просоленнаго въ сухую, свиного сала, нарѣзаннаго кубиками показанной на рисункѣ величины. Продѣлавъ массу старательно, набиваютъ ее, какъ можно туже, въ прямую свиную кишку и перевязываютъ концы такъ, чтобы длина колбасы была около 10—11 вершковъ (около 45 сант.). Давъ колбасѣ повисѣть въ сушильнѣ два дня (чтобы она достаточно обвялилась), уплотняютъ ее, отжимая фаршъ отъ концовъ къ серединѣ; перевязываютъ оба конца вновь, обвиваютъ всю колбасу нитками въ различныхъ направленіяхъ — съ цѣлью выпрямить и еще болѣе уплотнить ее. Послѣ этого опять вѣшаютъ колбасу въ сушильню, гдѣ оставляютъ ее до готовности, которая наступаетъ обыкновенно не ранѣе, какъ черезъ 3 или 4 мѣсяца. Чтобы замедлить дальнѣйшее высыханіе, готовую колбасу обертываютъ станіолемъ (листовымъ оловомъ) и держатъ въ прохладномъ, но не подверженномъ сквозняку мѣстѣ. Ліонскую колбасу, какъ видимъ, не коптятъ, а только вялятъ; ѣдятъ сырою.

Арльская колбаса — Saucisson d'Arles (Табл. XI, рис. 62-й — въ натур. величину). Приготовляется изъ свинины и говядины въ равной пропорціи. И то, и другое мясо выбираютъ, по возможности, безъ жира; освобождаютъ, при помощи выжиливанія, отъ крупныхъ жилъ, жирныхъ частицъ и пр. и, затѣмъ, рубятъ въ фаршъ довольно грубой крошки, при чемъ на каждыя 1000 ч., по вѣсу, мяса примѣшиваютъ, во время рубки, 40 ч. соли, 3 ч. толченаго перца, 2 ч. гвоздичнаго перца, немного селитры и чеснока. Окончивъ рубку, прибавляютъ, на каждыя же 1000 ч. мяса, 150 ч. свиного сала, нарѣзаннаго кубиками (см. рисунокъ), и немного перца въ зернахъ. При дальнѣйшемъ продѣлываніи, смачиваютъ фаршъ хорошимъ краснымъ виномъ, въ пропорціи около 1 стакана на 12—13 фунтовъ мяса (1 литръ на 25 килогр. мяса). Старательно продѣланный фаршъ набиваютъ въ тонкія бычьи кишки, раздѣляя послѣднія на колбасы въ 5 — 7 вершковъ (20—30 сант.) длиною. Послѣ 3 — 4 дневнаго обвяливанія въ сушильнѣ, подвергаютъ колбасы копченію въ холодномъ дыму и потомъ опять развѣшиваютъ ихъ въ сушильнѣ—до готовности, которая наступаетъ по истеченіи 1—2 мѣсяцевъ. Ѣдятъ колбасы обыкновенно сырыми; но ихъ можно и варить.

Вареныя мясныя колбасы.

Къ типу нашихъ *вареныхъ мясныхъ колбасъ* можно отнести: обыкновенную колбасу (Saucisson ordinaire), парижскую колбасу (Saucisson de Paris), хозяйственную колбасу (Saucisson de ménage), сервела (Cervelas), колбасу изъ домашней птицы (Saucisson de volaille), колбасу изъ дичи (Saucisson de gibier) и нѣкоторыя другія. Но всѣ эти колбасы отличаются отъ нашихъ и нѣмецкихъ вареныхъ мясныхъ колбасъ тѣмъ, что въ фаршъ ни одной изъ нихъ не прибавляется ни воды, ни муки, ни крахмала; яйца только въ немногія.

Обыкновенная, парижская и хозяйственная колбасы дѣлаются изъ одной свинины, при чѣмъ парижская отличается отъ обыкновенной только болѣе тщательнымъ выжиливаніемъ мяса и бо̀льшимъ содержаніемъ свиного сала; въ хозяйственной колбасѣ, фабрикуемой въ Ліонѣ и называемой также Saucisson vieux de Lyon, свиное сало замѣняется жирною свиною глоткою. Набиваются колбасы въ толстыя свиныя или въ тонкія бычьи кишки. Мы опишемъ приготовленіе парижской и хозяйственной колбасъ, принадлежащихъ къ лучшимъ колбасамъ этого сорта; въ особенности высоко цѣнится хорошо изготовленная хозяйственная колбаса. Обыкновенная колбаса приготовляется совершенно такъ же, какъ парижская, но изъ мяса худшаго качества и менѣе тщательно выжиленнаго; притомъ, для обыкновенной колбасы мясо, по возможности, вполнѣ очищается отъ жира, и сала идетъ въ нее вообще меньше, чѣмъ въ парижскую, а именно: 1 ч. сала на 5 ч. мяса, по вѣсу (сравни съ парижскою колбасою: стр. 140—141).

Сервела, извѣстная также подъ именемъ Saucisse allemande, въ настоящее время одна изъ самыхъ распространенныхъ колбасъ во Франціи и въ большинствѣ случаевъ замѣняетъ только что названныя три. Поэтому, какъ представителя даннаго типа, мы помѣщаемъ здѣсь рисунокъ именно этой колбасы (см. ниже). Иногда сервела приготовляютъ также изъ одной свинины (напр. ліонская сервела), но чаще всего изъ смѣси въ различныхъ пропорціяхъ свинины и говядины.

Матеріаломъ для изготовленія колбасъ изъ дичи можетъ служить всякаго рода дичь—фазаны, рябчики, куропатки и пр., а на фаршъ для колбасъ изъ домашней птицы идутъ куры и индѣйки, бо̀льшею частью въ смѣси съ свининою или телятиною. Какъ образецъ приготовленія колбасъ изъ дичи или домашней птицы, мы приводимъ кембриджскія колбаски (Cambridge rolls), которыя, хотя и англійскаго происхожденія, распространены теперь во Франціи болѣе другихъ колбасъ этого сорта.

Парижская колбаса—Saucisson de Paris. Берутъ хорошаго качества свинину; старательно выжиливаютъ ее, но жира не удаляютъ. Если этотъ

жиръ, по вѣсу, составляетъ не менѣе одной трети мяса, то довольствуются имъ; въ противномъ случаѣ добавляютъ свиного сала — сколько нужно до трети. Подвергаютъ мясо и жиръ (сало) средней крошкѣ и каждыя 1000 ч., по вѣсу, полученнаго фарша приправляютъ 40 ч. соли, 1 ч. селитры, 2 ч. бѣлаго перца, 1 ч. гвоздичнаго перца и небольшимъ количествомъ (по вкусу) чеснока. Продѣлавъ тщательно фаршъ, набиваютъ его въ тонкія бычьи (или толстыя свиныя) кишки; перевязываютъ такъ, чтобы получились колбасы въ 8—12 дюйм. (20—30 сант.) длиною. Готовыя колбасы вѣшаютъ, для прокапчиванія, надъ кухоннымъ очагомъ и держатъ ихъ тамъ 24—48 час.—пока онѣ достаточно покраснѣютъ. Варятъ въ водѣ или слабомъ бульонѣ: погружаютъ въ кипящую воду (или кипящій бульонъ), но затѣмъ продолжаютъ варку на легкомъ огнѣ (едва кипитъ). По истеченіи ½—1 час., смотря по объему колбасъ, снимаютъ котелъ съ огня, но колбасы оставляютъ въ бульонѣ еще столько же времени, сколько онѣ до того варились.

Иногда фаршъ начиняютъ въ слѣпую бычью кишку, дѣлая колбасы отъ 5 до 10 фунт. (2—4 килогр.) каждую. Въ такомъ случаѣ колбасы получаютъ названіе Парижской мортадели (Mortadelle de Paris). Послѣ легкаго прокапчиванія надъ очагомъ (или въ коптильнѣ), варятъ—какъ объяснено; но такъ какъ мортадель значительно толще парижской колбасы, то варка продолжается соотвѣтственно дольше: 1½—2 часа. Ни мортадель, ни обыкновенная парижская колбаса не могутъ сохраняться долго, въ особенности лѣтомъ. Ѣдятъ ихъ всегда варенымиі—горячими или холодными.

Хозяйственная колбаса — Saucisson de ménage, называемая также старою ліонскою колбасою — Saucisson vieux de Lyon, потому что она, какъ и знаменитая сырая ліонская колбаса (стр. 138), есть спеціальность ліонскихъ колбасниковъ, которые изготовляютъ ее только зимою.

Ліонскій колбасникъ обыкновенно раздѣляетъ назначаемое для колбасъ свиное мясо на 4 сорта. 1-й сортъ: мясо совершенно очищенное отъ жира и вполнѣ выжиленное—для сырой ліонской колбасы; 2-й сортъ: мясо также хорошо выжиленное и почти освобожденное отъ жира, но изъ котораго, однако, послѣдній не могъ быть вполнѣ удаленъ—для хозяйственной колбасы; 3-й сортъ: мясо, остающееся послѣ выдѣленія первыхъ двухъ сортовъ — для ліонской сервела; 4-й сортъ: кровенистыя и болѣе или менѣе жирныя мясныя части—для сосисочнаго фарша (стр. 151).

Обыкновенно для хозяйственной колбасы берется второй изъ указанныхъ выше сортовъ; но иногда для нея употребляютъ самыя лучшія части свиного мяса, тщательно выжиленнаго и очищеннаго отъ бо̀льшей части жира—черезъ это достоинства колбасы, понятно, только увеличиваются. Мясо крошится крупно, и на каждыя 5 ч. его, по вѣсу, прибавляется 1 ч. жирной свиной глотки, изрубленной мелко. Затѣмъ, на 1000 ч., по вѣсу, фарша кладется: 45 ч. соли, 1 ч. селитры, 3 ч. толченаго перца, 1 ч. перца въ зернахъ и немного чеснока. Продѣланный, какъ слѣдуетъ, фаршъ набивается въ толстыя свиныя кишки. Чтобы выпрямить колбасы и придать имъ болѣе

правильную форму, ихъ шнуруютъ, т. е., обматываютъ снаружи бичевкою вдоль и поперекъ. Послѣ этого колбасы вѣшаются въ сушильню. По истеченіи 3—4 недѣльнаго пребыванія въ послѣдней, поверхность колбасъ становится розовою и мѣстами покрывается бѣлыми пятнами—колбасы, какъ говорятъ, начинаютъ цвѣсти (fleurir): признакъ успѣшнаго ихъ приготовленія. Къ варкѣ колбасъ приступаютъ не ранѣе, какъ послѣ 15 дневнаго обвяливанія ихъ въ сушильнѣ; но часто гораздо позже, такъ какъ сырыми колбасы могутъ сохраняться въ теченіе многихъ мѣсяцевъ. Пока колбасы еще достаточно свѣжи и мягки, ихъ варятъ—какъ парижскую колбасу (стр. 141); когда же онѣ значительно высохнутъ, то варку видоизмѣняютъ такъ: опустивъ колбасы въ кипящую воду (или въ кипящій слабый бульонъ), кипятятъ слегка (едва кипитъ) 5 минутъ, послѣ чего снимаютъ котелъ съ огня и, прикрывъ его крышкою, оставляютъ колбасы въ бульонѣ до полнаго остыванія. Хорошо провяленную (просушенную) хозяйственную колбасу можно ѣсть и сырою.

Такъ называемая Ліонская мортадель (Mortadelle de Lyon) отличается отъ хозяйственной колбасы тѣмъ, что фаршъ набивается въ слѣпую свиную кишку и что свиное сало прибавляется къ мясу только въ пропорціи 140 къ 1000, по вѣсу. Сало должно быть достаточно плотное: одна половина его рубится мелко, а другая нарѣзается кубиками около $^1/_4$—$^1/_3$ дюйма (7—8 миллим.) въ поперечникѣ. Въ фаршъ, при продѣлываніи, приливается немного хорошаго коньяка (по вкусу). Шнуруется, обвяливается и варится совершенно такъ же, какъ и хозяйственная колбаса; но варка, соотвѣтственно бо́льшей толщинѣ колбасы, продолжается дольше: если колбаса сухая, то, вмѣсто 5 мин., 15—30 мин. Затѣмъ—какъ послѣ варки хозяйственной колбасы. Также можно ѣсть и сырою. Для мортадели берутся обыкновенно лучшія части свинины, напр. мясо окороковъ.

Сервела—Cervelas (Табл. XI, рис. 63-й—въ натур. величину). Какъ мы уже объяснили выше, въ фаршъ этой колбасы изъ мяса можетъ входить или одна свинина, или свинина и говядина, иногда также и телятина. Вообще же эта колбаса въ большинствѣ колбасныхъ изготовляется изъ того самаго мясного матеріала, который входитъ въ составъ употребительнаго въ данной колбасной сосисочнаго фарша (см. ниже: стр. 151); оттого и качество сервела, какъ и сосисекъ, далеко не одинаково въ различныхъ колбасныхъ. Но фаршъ для сервела рубится обыкновенно крупнѣе, чѣмъ для сосисекъ. Приправляется этотъ фаршъ также солью, перцемъ, гвоздичнымъ перцемъ, иногда небольшимъ количествомъ селитры, мускатнымъ орѣхомъ, лавровымъ листомъ, лукомъ и т. п., по вкусу или въ пропорціяхъ, показанныхъ при сосисочномъ фаршѣ (стр. 151). Для чесночной сервела въ фаршъ кладется чеснокъ—также по вкусу. Хорошо продѣланный фаршъ набивается въ толстыя свиныя или телячьи, иногда въ тонкія бычьи кишки. Дѣлаютъ колбасы различной длины. Очень часто набитую длинную колбасу раздѣляютъ пере-



68
69
70
71

приправленнымъ фаршемъ, ихъ шнуруютъ, т. е., обматываютъ снаружи бичевкою вдоль и поперекъ. Послѣ этого колбасы вѣшаются въ сушильню. По истеченіи 3—4 недѣльнаго пребыванія въ послѣдней, поверхность колбасъ становится розовою и мѣстами покрывается бѣлыми пятнами—колбасы, какъ говорятъ, начинаютъ цвѣсти (fleurir): признакъ успѣшнаго ихъ приготовленія. Къ варкѣ колбасъ приступаютъ не ранѣе, какъ послѣ 15 дневнаго обвяливанія ихъ въ сушильнѣ; но часто гораздо позже, такъ какъ сырыя колбасы могутъ сохраняться въ теченіе многихъ мѣсяцевъ. Пока колбасы еще достаточно свѣжи и мягки, ихъ варятъ—какъ парижскую колбасу (стр. 141); когда же онѣ значительно высохнутъ, то варку видоизмѣняютъ такъ: опустивъ колбасы въ кипящую воду (или въ кипящій слабый бульонъ), кипятятъ слегка (едва кипитъ) 5 минутъ, послѣ чего снимаютъ котелъ съ огня и, прикрывъ его крышкою, оставляютъ колбасы въ бульонѣ до полнаго остыванія. Хорошо провяленную (просушенную) хозяйственную колбасу можно ѣсть и сырою.

Такъ называемая Ліонская мортадель (Mortadelle de Lyon) отличается отъ хозяйственной колбасы тѣмъ, что фаршъ набивается въ слѣпую свиную кишку и что свиное сало прибавляется къ мясу только въ пропорціи 140 къ 1000, по вѣсу. Сало должно быть достаточно плотное: одна половина его рубится мелко, а другая нарѣзается кубиками около $1/4$—$1/3$ дюйма (7—8 миллим.) въ поперечникѣ. Въ фаршъ, при продѣлываніи, приливается немного хорошаго коньяка (по вкусу). Шнуруется, обвяливается и варится совершенно такъ же, какъ и хозяйственная колбаса; но варка, соотвѣтственно большей толщинѣ колбасы, продолжается дольше: если колбаса сухая, то, вмѣсто 5 мин., 15—30 мин. Затѣмъ—какъ послѣ варки хозяйственной колбасы. Также можно ѣсть и сырою. Для мортадели берутся обыкновенно лучшія части свинины, напр. мясо окороковъ.

Сервела—Cervelas (Табл. XI, рис. 63-я—въ натур. величину). Какъ мы уже объяснили выше, въ фаршъ этой колбасы изъ мяса можетъ входить или одна свинина, или свинина и говядина, иногда также и телятина. Вообще же эта колбаса въ большинствѣ колбасныхъ изготовляется изъ того самаго мясного матеріала, который входитъ въ составъ употребительнаго въ данной колбасной сосисочнаго фарша (см. ниже: стр. 151); оттого и качество сервела, какъ и сосисекъ, далеко не одинаково въ различныхъ колбасныхъ. Но фаршъ для сервела рубится обыкновенно крупнѣе, чѣмъ для сосисекъ. Приправляется этотъ фаршъ также солью, перцемъ, гвоздичнымъ перцемъ, иногда небольшимъ количествомъ селитры, мускатнымъ орѣхомъ, лавровымъ листомъ, лукомъ и т. п., по вкусу или въ пропорціяхъ, показанныхъ при сосисочномъ фаршѣ (стр. 151). Для чесночной сервела въ фаршъ кладется чеснокъ—также по вкусу. Хорошо продѣланный фаршъ набивается въ толстыя свиныя или телячьи, иногда въ тонкія бычьи кишки. Дѣлаютъ колбасы различной длины. Очень часто набитую длинную колбасу раздѣляютъ пере-


68
69
70
71
72

кручиваніемъ на нѣсколько короткихъ. Готовую колбасу сначала провяливаютъ нѣкоторое время въ сушильнѣ, потомъ въ теченіе нѣсколькихъ дней подвергаютъ копченію и, наконецъ, передъ употребленіемъ, варятъ — около $^1/_2$ часа. Впрочемъ, нерѣдко ѣдятъ ее и сырою. На рис. 63-мъ Табл. XI изображена сырая (не вареная) сервела средняго качества.

Кембриджскія колбаски — Cambridge rolls (Табл. XI, рис. 64-й— въ натур. величину). Изъ 2 ч., по вѣсу, хорошей тщательно выжиленной телятины безъ жира и 1 ч. свиной глотки (также выжиленной, безъ хрящей и костей) приготовляютъ очень мелко изрубленный фаршъ. На 1000 ч., по вѣсу, фарша прибавляютъ сначала: 30 ч. соли, 2 ч. толченаго бѣлаго перца, 1 ч. измельченнаго мускатнаго цвѣта и 1 ч. такъ называемыхъ épices fines[1]), а потомъ: 50 ч. фисташекъ, 100 ч. вареной ветчины безъ жира, 100 ч. варенаго соленаго языка и 100 ч. варенаго бѣлаго мяса курицы или индѣйки. Очищенныя фисташки—въ видѣ половинокъ или долекъ, а ветчина, языкъ и бѣлое мясо курицы или индѣйки нарѣзаются кубиками (см. рисунокъ). Продѣлавъ старательно массу, набиваютъ ее въ кусокъ тонкихъ бычьихъ кишекъ необходимой длины, предварительно хорошенько выпрямленный. Давъ вскипѣть легкому мясному бульону, приправленному бѣлымъ виномъ, снимаютъ съ него пѣну и въ кипящій кладутъ набитую колбасу; кипятятъ на легкомъ огнѣ (едва кипитъ) 20 минутъ, послѣ чего удаляютъ котелъ (или кострюлю) съ огня и оставляютъ колбасу въ бульонѣ еще на $^1/_2$ часа; затѣмъ осторожно вынимаютъ колбасу изъ бульона, выпрямляютъ ее и кладутъ, возможно выпрямленною, на разложенную на столѣ салфетку; покрываютъ сверху другою салфеткою и даютъ остыть. На слѣдующій день, когда колбаса вполнѣ остыла, разрѣзаютъ ее на колбаски въ 16 сантиметровъ ($3^3/_5$ вершка) длиною каждая. Осторожно удаляютъ съ нарѣзанныхъ колбасокъ наружную оболочку, т. е. покрывающую ихъ кишку, и замѣняютъ ее тонкимъ листомъ свиного сала. Завернувъ каждую колбаску въ такой листъ сала, втискиваютъ ее, вмѣстѣ съ послѣднимъ, въ выпрямленную тонкую же бычью кишку соотвѣтственной длины и толщины. Иногда, чтобы облегчить втискиваніе въ кишку, колбаску, поверхъ листа сала, обертываютъ еще листовымъ оловомъ (станіолемъ). Вложивъ всѣ колбаски, обернутыя сказаннымъ образомъ въ сало или въ сало и листовое олово, въ подходящіе имъ куски кишки и перевязавъ ихъ у концовъ, какъ слѣдуетъ, погружаютъ ихъ снова въ тотъ же бульонъ, нагрѣтый до кипѣнія и окрашенный на этотъ разъ настойкою орсели въ красный цвѣтъ. Послѣ 15 минутнаго кипяченія,

[1]) Во французскихъ колбасныхъ подъ названіемъ épices fines разумѣется смѣсь изъ различныхъ пряностей, предварительно превращенныхъ въ очень тонкій порошокъ. Приводимъ рецептъ одной изъ употребительныхъ смѣсей: 700 ч., по вѣсу, бѣлаго перца, 300 ч. гвоздичнаго перца, 100 ч. мускатнаго цвѣта, 50 ч. мускатнаго орѣха, 50 ч. гвоздики, 50 ч. корицы, 50 ч. тиміяна, 50 ч. лавроваго листа, 50 ч. шалфея, 50 ч. майорана и 50 ч. розмарина.

вынимают колбаски изъ бульона, дают остыть и развѣшивают их въ прохладном сухомъ мѣстѣ. Настойки орсели прибавляется въ бульонъ именно столько,—чтобы колбаски по остываніи оказались окрашенными приблизительно въ цвѣтъ, показанный на рисункѣ. Кембриджскія колбаски весьма вкусны и могутъ сохраняться очень долго.

Кровеныя колбасы и молочныя колбасы.

Кровеныя колбасы.

Кровеныя колбасы имѣютъ во Франціи другой видъ и приготовляются иначе, чѣмъ у насъ и въ Германіи. Въ составъ ихъ обыкновенно не входитъ никакого мяса, а только кровь, сало, бо́льшею частью внутреннее, и приправы. Онѣ извѣстны подъ именемъ Boudins или Boudins noirs: въ отличіе отъ молочныхъ колбасъ—Boudins blancs, въ которыхъ кровь замѣняется молокомъ.

Обыкновенная кровеная колбаса—Boudin noir или просто Boudin (Табл. XI, рис. 65-й—въ натуральную величину). На 1 кружку процѣженной дефибринированной свиной крови берутъ около $1^1/_2$ фунт. (русскихъ) свѣжаго внутренняго свиного сала (такъ называемаго panne), очищеннаго отъ кожицы, около 4 луковицъ средней величины, соли, перца, петрушки, татарскаго лука (ciboule), иногда также гвоздичнаго перца, мускатнаго орѣха, майорана и т. п.—по вкусу. Кровь держатъ въ готовности теплою—ставятъ сосудъ съ нею на горячую золу. Сало крошатъ маленькими кубиками, а мелко изрубленныя луковицы поджариваютъ на легкомъ огнѣ въ топленомъ свиномъ салѣ. Приправивъ крошеное сало солью, перцемъ и другими указанными выше пряностями (всѣми или только нѣкоторыми—по вкусу), смѣшиваютъ его сначала съ поджареннымъ лукомъ и затѣмъ съ кровью. Продолжая мѣшать и поддерживая массу все время теплою [1]), наполняютъ ею, черезъ приспособленную для того воронку (boudinoir), тонкія свиныя или бычьи кишки. При перевязкѣ оставляютъ одинъ конецъ нѣсколько свободнымъ—чтобы колбаса не лопнула при варкѣ. Перевязываютъ или въ видѣ длинныхъ колбасъ, свертываемыхъ потомъ спиралью, или раздѣляютъ длинныя колбасы промежуточными перевязками на небольшія колбаски въ 15—20 сант. ($3^2/_5$—$4^1/_2$ вершк.) длиною. Эти промежуточныя перевязки дѣлаются по мѣрѣ наполненія кишки массою. Варятся малыя колбаски, во всякомъ случаѣ, связанными между собою и отрѣзаются другъ отъ друга только послѣ варки. По окончаніи наполненія и перевязки, опускаютъ колбасы въ горячую, но не кипящую воду и варятъ, не допуская до кипѣнія, 15—20 мин. Когда изъ прокола, сдѣланнаго булавкою или

---

[1]) Съ этою цѣлью, сосудъ съ массою ставятъ или въ водяную баню, или же надъ горшкомъ, въ которомъ кипитъ вода.

иглою, не показывается болѣе крови,—колбаса готова, т. е., сварена достаточно. Опускаютъ колбасы въ котелъ съ горячею водою именно свернутыми кругообразно спиралью, приблизительно того діаметра, какой имѣетъ котелъ (внутри). Если, какъ это обыкновенно бываетъ, варятъ вмѣстѣ нѣсколько такихъ спиралей, то, для облегченія выниманія, ихъ отдѣляютъ одну отъ другой кольцами изъ ивовыхъ прутьевъ соотвѣтственной величины. Вынувъ сваренныя колбасы осторожно изъ котла, тщательно вытираютъ ихъ чистою тряпкою (чтобы удалить приставшія къ ихъ поверхности нечистоты—пѣну и пр.) и, еще горячими, натираютъ ихъ внутреннимъ свинымъ саломъ—съ цѣлью сообщить имъ блескъ. Ѣдятъ кровеныя колбасы жареными на сковородѣ (въ маслѣ) или на рашперѣ.

Для Boudin de Nancy 1 кружку свиной крови смѣшиваютъ: съ 3 ф. нарѣзаннаго маленькими кубиками внутр. свиного сала, 3 ф. мелко искрошенныхъ луковицъ, предварительно прожаренныхъ въ 43—45 зол. топлен. свин. сала въ теченіе $1^1/_2$—2 час. (въ духовой печи), 3—4 яицами, $1^1/_4$ стакан. коньяка, солью, перцемъ, рубленою петрушкою и épices fines (см. прим. на стр. 143)—по вкусу.

Въ Boudin de Paris внутреннее свиное сало замѣняется шкварками, остающимися послѣ медленнаго вытапливанія свиного сала; но назначенныя для этого шкварки не подвергаются прессованію. На всю кровь изъ одной свиньи требуется около $1^1/_2$ килогр. ($3^1/_2$ русск. фунта) такихъ шкварокъ и столько же рубленыхъ луковицъ, которыя, какъ и для предыдущей колбасы, предварительно прожариваютя съ саломъ въ духовой печи. Яицъ не прибавляется, а изъ приправъ кладутся: соль, перецъ, гвоздичный перецъ и петрушка—по вкусу.

Boudin à la crème приготовляется изъ крови, смѣшанной, вмѣсто внутр. свиного сала, съ хорошими сливками: на 1 кружку крови $^1/_2$ кружки сливокъ. Смѣсь приправляется 4—5 мелко изрубленными, прокипяченными въ топленомъ салѣ (около $^1/_2$ часа на легкомъ огнѣ) большими луковицами, солью, перцемъ, épices fines (см. прим. на стр. 143) и рубленою петрушкою—по вкусу.

Молочныя колбасы.

Молочныя колбасы—Boudins blancs, какъ мы уже замѣтили, отличаются отъ кровеныхъ—Boudins noirs тѣмъ, что въ нихъ кровь замѣняется молокомъ. Кромѣ того, въ составъ этихъ колбасъ обыкновенно входитъ какое либо бѣлое мясо: курица, индѣйка, лучшія части свинины или телятины и т. п.

Boudin blanc de volaille. Изрубливаютъ мелко и растираютъ въ ступкѣ $^1/_2$ ф. бѣл. мяса курицы или индѣйки, $^2/_5$ ф. свѣж. мягкаго свин. сала и 1 небол. луковицу. Растертую массу приправляютъ, по вкусу, солью, перцемъ и

10*

épices fines (см. прим. на стр. 143), смѣшиваютъ съ бѣлками 6 яицъ и съ $^1/_5$ кружки молока, предварительно прокипяченнаго съ 1 лавровымъ листомъ и 2 вѣточками петрушки. Молоко приливается къ массѣ постепенно, понемногу, при постоянномъ размѣшиваніи. Наполняютъ массою также тонкія свиныя кишки. При наполненіи, раздѣляютъ кишки перевязками на колбаски около $3^1/_2$ вершк. (15 сант.) длиною каждая. Варятъ, какъ кровеныя колбасы. Ѣдятъ жареными на сковородѣ или на рашперѣ.

Boudin blanc du Mans—изъ свинины. Берутъ 5 фунт. свѣжей хорошо выжиленной и освобожденной отъ жира свинины, 10 ф. свѣжаго свиного сала, $1^1/_4$ ф. жирной телячьей или свиной печенки, 29 зол. соли, 5 зол. толченаго перца, $2^1/_2$ зол. épices fines (см. прим. на стр. 143), 1 луковицу, немного петрушки (по вкусу), 10 яицъ и, сколько требуется, молока (см. ниже). Свинину выбираютъ возможно бѣлую[1]). Ее, вмѣстѣ съ луковицею и петрушкою, сначала изрубливаютъ мелко, а потомъ растираютъ въ ступкѣ. Точно также изрубливаютъ и растираютъ въ ступкѣ (отдѣльно) жирную печенку. Свиное сало крошатъ довольно крупно. Все это, т. е., растертую съ лукомъ и петрушкою свинину, растертую же печенку и рубленое свиное сало, кладутъ въ каменную чашку и старательно смѣшиваютъ какъ между собою, такъ и съ указанными выше приправами (соль, перецъ и épices fines) и яицами. Молока прибавляютъ столько, чтобы образовалась связная кашицообразная масса, которую, при помощи колбаснаго шприца, вгоняютъ въ тонкія свиныя кишки. Далѣе поступаютъ, какъ съ boudin blanc de volaille.

Кровеныя колбасы никогда не приправляются трюфелями, въ boudins blancs трюфели, напротивъ того, кладутся нерѣдко: рублеными или нарѣзанными ломтиками.

Andouilles et andouillettes.

Andouilles и *Andouillettes* (Табл. XI, рис. 66-й и 67-й — въ натур. величину), подобно boudins, составляютъ спеціальность французскаго колбаснаго производства. Начинка этихъ колбасъ состоитъ изъ нарѣзанныхъ продольно кишекъ. Пригоднѣе всего для этого именно толстыя свиныя кишки, а также брыжейка отъ телячьихъ или свиныхъ кишекъ. Andouillettes отличаются отъ Andouilles только величиною.

Приготовляются Andouilles и Andouillettes обыкновенно такимъ образомъ. Хорошо вычищенныя кишки вымачиваютъ 24 часа въ чистой свѣжей водѣ; затѣмъ, давъ стечь и хорошенько обтеревъ кишки, разрѣзаютъ ихъ

[1]) У насъ достаточно бѣлую свинину найти не легко; но во Франціи нерѣдко встрѣчаются свиныя туши, извѣстныя части мяса которыхъ почти такъ же бѣлы, какъ филе курицы или индѣйки.

вдоль лентами нужной длины. Примѣшавъ къ этимъ лентамъ нарубленное маленькими кусочками внутреннее свиное сало и приправивъ все солью, толченымъ перцемъ и другими пряностями — по вкусу, вгоняютъ массу въ толстыя свиныя кишки, нарѣзанныя заранѣе на куски требуемой длины. Оба конца начиненныхъ такимъ образомъ кусковъ кишекъ или перевязываютъ, какъ обыкновенно, или же, вмѣсто перевязки, заворачиваютъ ихъ внутрь и приглаживаютъ (на рис. 66-мъ и 67-мъ Табл. XI концы показаны именно завороченными внутрь). Послѣ этого, колбасы или тотчасъ же варятъ, или сначала солятъ въ разсолѣ и потомъ уже варятъ. Иногда, послѣ просолки, ихъ подвергаютъ также копченію въ холодномъ дыму. Варятъ колбасы около 2 часовъ на легкомъ огнѣ (едва кипитъ) въ водѣ, приправленной лукомъ, петрушкою, тиміяномъ, лавровымъ листомъ и т. п. Погружаютъ колбасы, для варки, въ кипящую воду; но передъ погруженіемъ ихъ мѣстами прокалываютъ иглою — чтобы выпустить воздухъ. Къ лентамъ изъ кишекъ часто примѣшиваютъ ленты изъ телячьей или свиной брыжейки, рѣже — ленты изъ свиного мяса (безъ жира). Въ нѣкоторыхъ сортахъ рубленое внутреннее свиное сало замѣняется лентою или лентами изъ жирной свиной глотки. Ѣдятъ andouilles и andouillettes жареными на рашперѣ или въ маслѣ на сковородѣ.

На рис. 66-мъ Табл. XI—одна изъ обыкновенныхъ andouillettes, а на рис. 67-мъ той же таблицы—andouillette съ трюфелями.

Чтобы приправить колбасу трюфелями, поступаютъ обыкновенно такъ. Когда колбаса сварена, дѣлаютъ надрѣзъ въ наружной оболочкѣ, вводятъ черезъ него нарѣзанные кусками трюфели, вкладываютъ колбасу во вторую толстую свиную кишку соотвѣтственной длины, перевязываютъ или заворачиваютъ внутрь концы кишки (см. выше) и снова варятъ въ теченіе 15 мин.

Какъ образцы, приводимъ Andouillette de Troyes, Andouillette de Paris и Andouillette marinée et fumée.

Andouillette de Troyes. Нарѣзаютъ ленты изъ толстыхъ свиныхъ кишекъ и телячьей брыжейки длиною около $4^1/_2$ вершк. (20 сант.), приправляютъ солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ, рубленными петрушкою, эшалотами и шампиньонами; набиваютъ все въ куски толстыхъ свиныхъ кишекъ отъ 6 до $6^3/_4$ вершк. (25 — 30 сант.) длиною; перевязываютъ концы или заворачиваютъ ихъ внутрь, какъ объяснено выше, и варятъ 2 часа въ водѣ, приправленной лукомъ, петрушкою и пр. (см. выше) и небольшимъ количествомъ хорошаго бѣлаго вина. Послѣ варки завертываютъ ихъ въ салфетку и даютъ остыть подъ легкимъ прессомъ.

Andouillette de Paris. Нарѣзаютъ изъ толстыхъ свиныхъ кишекъ ленты около $22^1/_2$ вершк. (1 метръ) длиною, вкладываютъ въ середину этихъ лентъ, во всю длину ихъ, ленту же или ленты, вырѣзанныя изъ жирной свиной глотки. Приправляютъ смѣсью изъ соли, перца и гвоздичнаго

перца. Скрутивъ слегка пучекъ лентъ, вкладываютъ его въ толстую свиную кишку соотвѣтственной длины; заворачиваютъ или перевязываютъ концы (см. выше). Приготовивъ такимъ образомъ извѣстное число колбасъ, погружаютъ ихъ, вмѣстѣ съ нѣсколькими луковицами, въ кипящую воду и варятъ на легкомъ огнѣ (едва кипитъ) 2 часа. Вынувъ колбасы изъ воды, по охлажденіи, всовываютъ каждую изъ нихъ во вторую толстую свиную кишку (выбираютъ возможно бѣлую) и еще разъ варятъ въ теченіе 1/4 часа (чтобы сварить и вторую кишку). Послѣ этого кладутъ колбасы на чистую тряпку, прижимая ихъ другъ къ другу, покрываютъ другою тряпкою и оставляютъ остывать подъ прессомъ, чтобы придать имъ четыреугольную форму. На другой день разрѣзаютъ каждую длинную колбасу на нѣсколько короткихъ, приблизительно въ 3 2/5 вершк. (15 сант.) длиною, и погружаютъ эти короткія колбаски, одну за другою, на вилкѣ въ горячее топленое почечное баранье сало, предварительно процѣженное; продержавъ каждую въ салѣ не болѣе одного мгновенія, вынимаютъ и раскладываютъ ихъ на блюдѣ въ видѣ пирамиды. Передъ жареніемъ колбаски слегка надрѣзаютъ со всѣхъ четырехъ боковъ. Если желаютъ начинить трюфелями Andouillette de Paris, то дѣлаютъ надрѣзъ и вкладываютъ трюфели именно послѣ первой варки, передъ вложеніемъ колбасы во вторую кишку: см. стр. 147.

Andouillette marinée et fumée (маринованная и копченая). Хорошо очищенныя и промытыя толстыя свиныя кишки и свиную брыжейку разрѣзаютъ на куски желаемой длины, напр. около 6—7 вершк. (30 сант.), и вмѣстѣ съ извѣстнымъ количествомъ свиного мяса (безъ жира) и внутренняго свиного сала кладутъ на 12 час. въ маринадъ изъ разведеннаго водою уксуса, приправленнаго лавровымъ листомъ, тиміяномъ и базиликомъ; еще лучше, если уксусъ съ водою замѣнить хорошимъ бѣлымъ виномъ. Отобравъ изъ маринованныхъ кишекъ нужное число для вложенія въ нихъ потомъ начинки, разрѣзаютъ остальныя кишки, брыжейку, свиное мясо и внутреннее свиное сало продольно полосками или лентами и, приправивъ ихъ солью, перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ, корицею, гвоздикою и т. п.—по вкусу, вкладываютъ ихъ въ отобранные, какъ сказано, куски кишекъ; перевязываютъ концы и коптятъ въ холодномъ дыму. Копченыя колбасы могутъ сохраняться нѣсколько недѣль. Передъ употребленіемъ ихъ варятъ около 1 часа. Такъ какъ отъ копченія колбасы становятся нѣсколько сухи, то варить ихъ лучше вмѣстѣ съ кускомъ внутренняго сала, которое дѣлаетъ ихъ болѣе мягкими.

Ливерныя колбасы и ливерные сыры.

Ливерныя колбасы (Saucissons de foie gras) приготовляются изъ печенокъ—свиной, телячьей и гусиной, обыкновенно съ примѣсью жирной свиной глотки и телячьяго или свиного мяса. Составныя части сначала мелко изрубливаются

и потомъ превращаются толченіемъ въ ступкѣ въ однообразное тѣсто. Приправляются солью, перцемъ и épices fines (см. прим. на стр. 143). Въ фаршъ болѣе высокихъ сортовъ входитъ именно жирная гусиная печенка, а изъ приправъ, кромѣ указанныхъ выше, кладутся трюфели и фисташки. Для лучшей связи, въ фаршъ прибавляются яица. Набиваются бо̀льшею частью въ прямую свиную кишку. Послѣ набивки и перевязки концовъ, варятся: опускаются въ легкій кипящій бульонъ и кипятятся 5 минутъ, послѣ чего котелъ снимается съ огня и колбасы оставляются въ бульонѣ до остыванія (вмѣстѣ съ бульономъ). Приводимъ образецъ приготовленія и рисунокъ ливерной колбасы высшаго сорта.

Ливерная колбаса съ трюфелями — Saucisson de foie gras truffé (Табл. XII, рис. 68-й — въ натур. величину). 6 ф. жирной свиной глотки, $2^2/_5$ ф. жирныхъ гусиныхъ печенокъ, $1^1/_{10}$ ф. телячьей печенки, хорошо вымоченной въ перемѣнной водѣ, и $1^1/_{10}$ ф. филейной части свинины, тщательно выжиленной и освобожденной отъ жира, сначала мелко изрубливаютъ, а потомъ толкутъ въ ступкѣ до превращенія всего въ гладкое однообразное тѣсто. На каждые 1000 ч., по вѣсу, этого фарша прибавляютъ: 20 ч. соли, 1 ч. толченаго бѣлаго перца, 1 ч. épices fines (см. прим. на стр. 143), 10 ч. пшеничной муки, 100 ч. черныхъ трюфелей, 20 ч. о̀чищенныхъ фисташекъ и 1 яйцо. При продѣлываніи, на каждые 12 ф. фарша приливаютъ около 1 рюмки хорошей мадеры. Окончивъ продѣлываніе, къ 1000 ч., по вѣсу, готоваго фарша примѣшиваютъ 250 ч. жирной гусиной печенки, нарѣзанной небольшими кубиками (примѣшиваютъ осторожно, чтобы не раздавить кубики). Набиваютъ въ прямую свиную кишку. Варятъ въ бульонѣ, какъ объяснено выше; но вынимаютъ колбасы изъ бульона нѣсколько ранѣе полнаго ихъ остыванія и, пока онѣ еще теплыя, окрашиваютъ ихъ снаружи въ желтый цвѣтъ спиртнымъ растворомъ шафрана, послѣ чего развѣшиваютъ ихъ для просушки въ хорошо провѣтриваемомъ помѣщеніи.

На рис. 68-мъ Табл. XII фаршъ колбасы показанъ завернутымъ въ листъ свиного сала. Дѣлается это совершенно такъ же, какъ описано при Кембриджскихъ колбаскахъ на стр. 143, а именно: сваривъ готовую колбасу и давъ ей вполнѣ остыть (см. выше), осторожно удаляютъ съ нея покрывающую ее наружную оболочку (кишку), обертываютъ содержимое тонкимъ листомъ свиного сала, вкладываютъ все въ другую прямую свиную кишку и, перевязавъ концы, погружаютъ опять въ слабо кипящій бульонъ минутъ на 15 (стр. 143), чтобы доварить наружный листъ сала и новую кишку. Затѣмъ, пока колбаса еще не остыла, ее, какъ объяснено, окрашиваютъ снаружи растворомъ шафрана въ желтый цвѣтъ. Чтобы не терять напрасно лишней прямой свиной кишки, первое вкладываніе фарша можно производить въ хорошо выпрямленную бычью кишку соотвѣтственной толщины и требуемой длины. Ѣдятъ колбасу холодною.

Вотъ другой рецептъ Saucisson de foie gras. Мясо телячьяго окорока (выбирается теленокъ съ возможно бѣлымъ мясомъ — настоящій veau blanc) освобождается отъ кожи и жира и тщательно выжиливается. На 1000 ч., по вѣсу, телятины прибавляется: 250 ч. сырой соленой, но не копченой ветчины, 500 ч. жирной свиной глотки (свѣжей) и 500 ч. жирныхъ гусиныхъ печенокъ. Все это, какъ и въ первомъ рецептѣ, превращается рубкою и толченіемъ въ ступкѣ въ однообразное тѣсто, къ которому, затѣмъ, на каждые 1000 ч. его, по вѣсу, примѣшиваются: 20 ч. соли, 2 ч. толченаго перца, 2 ч. épices fines и 2 яйца. Продолжая далѣе продѣлывать массу, на каждыя же 1000 ч. ея, по вѣсу, вводятъ: еще 500 ч. жирныхъ гусиныхъ печенокъ, нарѣзанныхъ квадратиками, 150 ч. черныхъ трюфелей—ломтиками и 20 ч. очищенныхъ фисташекъ. Набиваютъ фаршъ также въ прямую свиную кишку. Варятъ—какъ и всѣ ливерныя колбасы: стр. 149.

Нашему сыру изъ дичи во Франціи соотвѣтствуетъ такъ называемый Итальянскій сыръ—Fromage d'Italie.

Итальянскій сыръ—Fromage d'Italie (Табл. XII, рис. 69-й—уменьшенъ вдвое). Вотъ одинъ изъ рецептовъ его приготовленія. 5 ф. свиной печенки, $2^1/_2$ ф. обыкновеннаго свиного сала (не жесткаго) и 60 зол. внутренняго свиного сала сначала мелко изрубливаютъ и потомъ растираютъ въ ступкѣ въ однообразное тѣсто. Передъ измельченіемъ сало слѣдуетъ, конечно, освободить отъ кожи и пленокъ, а печенку—отъ пленокъ и жилъ; кромѣ того, печенку лучше предварительно бланшировать, т. е., разрѣзавъ на мелкіе кусочки, погрузить ее въ друшлакѣ минутъ на 10 въ кипящую воду, встряхивая при этомъ друшлакъ постоянно (чтобы кусочки бланшировались равномѣрно). Растертую въ тѣсто массу приправляютъ солью, перцемъ, рублеными эшалотами, тиміяномъ, мускатнымъ орѣхомъ, épices fines (см. прим. на стр. 143) и т. п. — по вкусу. Приправивъ, кладутъ массу въ форму (каменную или изъ бѣлаго желѣза — см. рис. 28-й), выложенную внутри тонкими листами свиного сала (или, вмѣсто сала, оболочкою сальника), прикрываютъ ее такимъ же листомъ сала сверху, закрываютъ форму крышкою и ставятъ въ хлѣбную печь тотчасъ послѣ того, какъ изъ нея вынуты хлѣбы. Пекутъ отъ $1^1/_2$—2 до 3 часовъ, смотря по жару печи и пр. Вынимаютъ сыръ изъ формы, когда онъ вполнѣ остынетъ. Для этого форму, по остываніи, погружаютъ на нѣсколько мгновеній въ горячую воду, послѣ чего сыръ легко вываливается изъ нея. Сыръ ѣдятъ холоднымъ. Чтобы сохранить его на нѣкоторое время, его окружаютъ топленымъ свинымъ са-

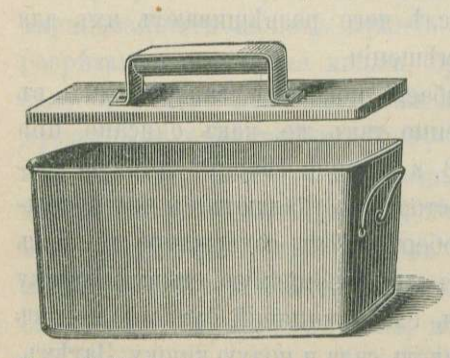


Рис. 28-й. Форма для итальянскаго сыра.

ломъ или желе, или же обертываютъ листовымъ оловомъ, какъ показано у насъ на рисункѣ. Очень часто въ середину сыра, при накладываніи массы въ форму, помѣщаютъ продольно полоски свиного сала, къ которымъ иногда примѣшиваютъ трюфели. Такія полоски сала и трюфели видны именно на нашемъ рисункѣ, въ разрѣзѣ (Табл. XII, рис. 69-й).

Пропорціи печенки и сала могутъ измѣняться; нѣкоторые колбасники къ салу и печенкѣ прибавляютъ еще бо̀льшее или меньшее количество сосисочнаго фарша, также тонко изрубленнаго и растертаго въ ступкѣ. Иногда примѣшиваютъ къ массѣ яйца и пшеничную муку.

Сосиски.

Сосиски (Saucisses). Фаршъ для сосисекъ—chair à saucisses, какъ и у насъ, приготовляется главнымъ образомъ изъ свинины, затѣмъ изъ говядины и телятины, съ примѣсью бо̀льшаго или меньшаго количества свиного сала. Чѣмъ тщательнѣе выжилено мясо и чѣмъ мельче изрубленъ фаршъ, тѣмъ лучше. Точно также какъ у насъ, въ фаршъ, когда нужно, прибавляется вода или молоко, иногда яйцы. Самыя обыкновенныя приправы для фарша: соль, перецъ и гвоздичный перецъ, въ пропорціи около 20 ч. первой, 2 ч. второго и 1 ч. послѣдняго на 1000 ч., по вѣсу, фарша. Гвоздичный перецъ иногда замѣняютъ корицею и гвоздикою. Нѣкоторые колбасники прибавляютъ крошеный лукъ, петрушку и т. п. Приводимъ четыре употребительные сорта сосисочнаго фарша.

Сортъ 1-й фарша: одно свиное мясо—на половину жирное и на половину безъ жира; указанныя выше приправы, немного воды или, еще лучше, вмѣсто воды, 2 яйца на каждыя 1000 ч. мяса, по вѣсу.

Сортъ 2-й фарша: пополамъ говядина безъ жира и жирная свиная глотка (понятно, безъ костей, хрящей и пр.), названныя приправы и 2 яйца на 1000 ч., по вѣсу, фарша.

Сортъ 3-й фарша: 3 части, по вѣсу, телятины безъ жира и 1 ч. свиного сала, не очень плотнаго; тѣ же приправы и около 1/2 стакана хорошаго молока (не кипяченаго) или, еще лучше, сливокъ на каждые 2 1/2 ф. фарша.

Сортъ 4-й фарша: кровенистые, достаточно жирные остатки и обрѣзки свиного мяса и упомянутыя выше приправы.

Изъ этихъ четырехъ сортовъ 1-й и 3-й — лучшіе сорта; 4-й — самый худшій. Вообще, какъ мы уже замѣтили выше, чѣмъ мельче изрубленъ фаршъ, тѣмъ лучше—нѣжнѣе сосиски; но особенно мелко долженъ быть изрубленъ 4-й сортъ фарша, потому именно, что употребляемые на этотъ фаршъ остатки мяса сами по себѣ жестки.

Во Франціи для любителей приготовляютъ также сосисочный фаршъ съ трюфелями. Хорошо выжиленную достаточно жирную свинину сначала

мелко изрубливаютъ и потомъ растираютъ въ ступкѣ. Во время рубки на каждые 1000 ч., по вѣсу, мяса прибавляютъ 20 ч. соли, 2 ч. перца, 2 ч. épices fines (см. прим. на стр. 143) и 2 яйца. Послѣ рубки и растиранія въ ступкѣ, примѣшиваютъ на 1000 ч. фарша 150 ч. черныхъ трюфелей, нарѣзанныхъ ломтиками.

Манипулируется и продѣлывается фаршъ, какъ и у насъ. Набивается также въ тонкія свиныя или бараньи кишки — не туго. По наружному виду французскія сосиски совершенно сходны съ нашими и германскими. Но перевязываются онѣ обыкновенно не попарно, какъ у насъ, а въ видѣ или болѣе или менѣе длинныхъ тонкихъ колбасъ, свертываемыхъ спирально (Saucisses longues), или же цѣлаго ряда небольшихъ колбасокъ, связанныхъ между собою перемычками и получаемыхъ перекручиваніемъ длинной колбасы на соотвѣтственныхъ разстояніяхъ: отъ $2^1/_2$ до $3^1/_2$ вершк. (12—16 сант.), рѣдко менѣе 2 или болѣе 4 вершковъ. Только сосиски, извѣстныя подъ именемъ Chipolatas и набиваемыя въ самыя тонкія бараньи кишки, раздѣляются перемычками (перекручиваніемъ) на колбаски не болѣе $^1/_2$ вершка (около 2 сант.) длиною каждая. Въ связи между собою Chipolatas имѣютъ видъ крупныхъ четокъ.

Особый видъ французскихъ сосисекъ составляютъ плоскія сосиски— Saucisses plates или Crépinettes. Для приготовленія ихъ употребляются тѣ же сорта сосисочнаго фарша (стр. 151). Но фаршъ не набивается въ кишки, а завертывается въ оболочку сальника (crépine по-французски). Поступаютъ такъ: дѣлаютъ изъ фарша удлиненные шарообразно-яйцевидные комки, въ $11^1/_2$—12 зол. вѣсомъ каждый; завертываютъ каждый комокъ въ подходящій по величинѣ кусокъ оболочки сальника и приплюскиваютъ его ладонью руки. Получается, по формѣ, нѣчто въ родѣ нашей котлеты. Фаршъ съ трюфелями (см. выше) употребляется чаще всего именно для плоскихъ сосисекъ, хотя изъ него, конечно, можно приготовлять и обыкновенныя круглыя сосиски.

Если фаршъ съ трюфелями смочить шампанскимъ, то получаются Saucisses au champagne. При смачиваніи того же фарша мадерою—Saucisses au madère.

Ѣдятъ французскія сосиски, также какъ и наши, обыкновенно жареными: на рашперѣ или въ маслѣ на сковородѣ. Но иногда ихъ передъ жареніемъ погружаютъ минуты на 3 въ кипящую воду, а чтобы онѣ при этомъ не лопнули, ихъ предварительно прокалываютъ иглою въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Вынувъ изъ воды, ихъ, конечно, хорошенько вытираютъ (на-сухо).

Во Франціи приготовляютъ также копченыя сосиски--Saucisses fumées, которыя, подобно нашимъ копченымъ, употребляются въ пищу не жареными, а вареными. По виду онѣ болѣе или менѣе походятъ на наши вѣнскія или дрезденскія. Вотъ одинъ изъ рецептовъ ихъ приготовленія. 2 ч., по вѣсу, говядины или свинины безъ жира и 1 ч. свѣжаго плотнаго свиного сала из-

рубливаютъ мелко, и каждыя 1000 ч., по вѣсу, фарша приправляютъ 40 ч. соли, 4 ч. перца, 2 ч. гвоздичнаго перца, 1 ч. селитры и небольшимъ количествомъ чеснока. Набиваютъ фаршъ въ тонкія свиныя кишки; перевязываютъ въ формѣ небольшихъ сосисекъ отъ 2¼ до 2¾ вершк. (10—12 сант.) длиною, просушиваютъ и подвергаютъ короткому копченію въ горячемъ дыму (какъ наши вѣнскія сосиски). Для употребленія въ пищу, варятъ около 10 мин.

Препараты типа нашихъ зильцовъ.

Т. е., препараты, въ составъ которыхъ мясо входитъ не въ видѣ рубленаго фарша, а въ формѣ кусковъ, ломтей, пластовъ, полосокъ и т. п. Приводимъ главнѣйшіе изъ относящихся сюда препаратовъ: колбасу изъ языковъ, зильцъ изъ свиной головы и галантинъ.

Колбаса изъ языковъ—Saucisson de langues (Табл. XII, рис. 70-й—въ уменьшенномъ видѣ). 6 ч., по вѣсу, свѣжаго спинного свиного сала безъ кожи, 1 ч. мякоти свиныхъ ножекъ и 1 ч. свѣжей свиной кожи отвариваютъ до готовности, т. е., до мягкости[1]), послѣ чего сало нарѣзаютъ очень маленькими кубиками, а мякоть ножекъ и кожу изрубливаютъ возможно мельче. Смѣшавъ старательно все, приправляютъ, по вкусу, солью, толченымъ бѣлымъ перцемъ, гвоздикою и имбиремъ въ порошкѣ (послѣднія двѣ пряности нерѣдко замѣняютъ мускатнымъ орѣхомъ). Въ то же время варятъ до готовности нужное число соленыхъ свиныхъ языковъ (вмѣсто свиныхъ можно употреблять телячьи), снимаютъ съ нихъ кожицу и разрѣзаютъ ихъ продольно пополамъ. Заготовивъ то и другое, разбавляютъ указанную выше смѣсь сала, кожи и мякоти телячьихъ ножекъ дефибринированною свиною кровью на столько, чтобы образовалась тягучая (связная), но не жидкая, масса, и наполняютъ этою массою до трехъ четвертей бычью слѣпую кишку или свиной пузырь; затѣмъ вкладываютъ туда же, въ массу, продольно половинки языковъ, обернувъ предварительно каждую изъ нихъ очень тонкимъ листкомъ свиного сала, вкладываютъ плотно — такъ, чтобы половинки соприкасались другъ съ другомъ (см. рисунокъ). Послѣ этого перевязываютъ покрѣпче свободный конецъ кишки или пузыря, обматываютъ (шнуруютъ) колбасу вдоль и поперекъ (или перекрестно) бичевкою, погружаютъ ее въ кипящую воду (или слабый кипящій бульонъ) и варятъ на легкомъ огнѣ (едва кипитъ) 1—2 часа, смотря по объему колбасы. Въ теченіе варки колбасу по временамъ переворачиваютъ (чтобы прилитая къ фаршу кровь не осѣдала на одну какую либо сторону) и мѣстами прокалываютъ иглою — для удаленія могущаго быть внутри воздуха. Вынувъ, по окончаніи варки, изъ котла, погружаютъ колбасу на ¼ часа въ прохладную воду; потомъ еще не остывшую

[1]) Снимать мякоть съ костей свиныхъ ножекъ удобнѣе всего послѣ варки: когда она достаточно размягчится.

слегка прессують и, когда она совсѣмъ охладится, подвергають ее обвяливанію или копченію въ холодномъ дыму.

На рис. 70-мъ Табл. XII колбаса представлена уже безъ шнуровки, которая необходима главнымъ образомъ на время варки — чтобы кишка не лопнула и колбаса сохранила правильную форму.

Зильцъ изъ свиной головы съ фисташками—Hure aux pistaches (Табл. XII, рис. 71-й: уменьшенъ вдвое). Голову молодой свиньи мочатъ нѣсколько часовъ въ обильной холодной водѣ; затѣмъ, хорошенько выскобливъ и очистивъ кожу, удаляютъ изъ головы мозгъ, кости съ мясомъ и излишекъ сала—въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ толщина его больше $^2/_5$ дюйма (1 сант.). Промывъ и давъ стечь водѣ, кладутъ голову и вынутыя изъ нея кости и мясо на 5 сутокъ въ соленый разсолъ, прибавивъ туда же не очень жирную свиную глотку и 8—10 свиныхъ языковъ (въ случаѣ нужды, свиные языки могутъ быть замѣнены телячьими). По истеченіи 5 сутокъ, вынимаютъ всѣ названныя части изъ розсола и, когда онѣ нѣсколько обсохнутъ, погружаютъ ихъ въ кипящій бульонъ, состоящій изъ воды, приправленной тимьяномъ, лавровымъ листомъ и начиненными гвоздикою луковицами; варятъ на легкомъ огнѣ (едва кипитъ) $2^1/_2$ часа. Вынувъ изъ бульона, отрѣзаютъ отъ головы уши и отдѣляютъ оставшееся внутри ея и на костяхъ мясо, при чемъ кожу головы стараются сохранить цѣльною—неповрежденною. Мясо нарѣзаютъ длинными ломтями достаточной толщины, удаляя при этомъ изъ него негодныя, твердыя или слишкомъ темныя (черныя), части; уши и жирную свиную глотку — въ видѣ длинныхъ полосъ. Съ языковъ снимаютъ верхнюю кожицу, удаляютъ изъ нихъ косточки и хрящи и разрѣзаютъ каждый вдоль пополамъ. Помѣщаютъ всѣ нарѣзанныя сказаннымъ образомъ составныя части въ посудину подходящей величины, приправляютъ ихъ перцемъ и гвоздичнымъ перцемъ, приливаютъ къ нимъ $^1/_5$ кружки ($^1/_4$ литра) горячаго бульона, того самаго, въ которомъ онѣ варились, и тщательно перемѣшиваютъ съ нимъ. Послѣ этого, кладутъ ихъ, въ перемѣсь, продольно и послойно въ форму (рис. 29-й), выстланную внутри кожею головы; кладутъ возможно плотнѣе, придавливая слои, по мѣрѣ ихъ наложенія. Мѣстами между слоями разбрасываютъ очищенныя и нарѣзанныя фисташки. Когда форма наполнена до верху, заворачиваютъ кожу поверхъ массы, закрываютъ форму крышкою и придавливаютъ послѣднюю тяжестью фунтовъ въ 25 (10 килогр.). Всѣ описанныя операціи слѣдуетъ продѣлывать возможно быстрѣе—чтобы составныя части зильца поступили въ форму еще не остывшими послѣ варки—горячими. На слѣдующій день, когда зильцъ вполнѣ остылъ, вынимаютъ его изъ формы, смазываютъ сна-

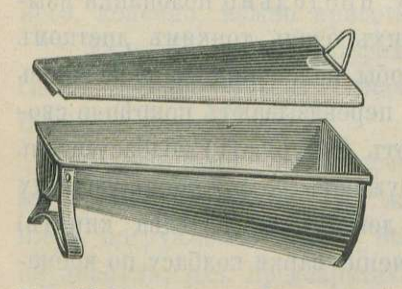


Рис. 29-й. Форма для зильца изъ свиной головы (Hure).

ружи топленымъ свинымъ саломъ и посыпаютъ толчеными поджаренными сухарями. На рис. 71-мъ Табл. XII посыпанною сухарями показана только передняя половина зильца; задняя же оставлена въ натуральномъ видѣ.

За неимѣніемъ формы, зильцъ можно приготовлять въ салфеткѣ. Разостлавъ кожу головы на салфеткѣ, накладываютъ въ нее составныя части зильца, какъ объяснено выше; заворачиваютъ кожу и сверху ея салфетку; перевязываютъ туго салфетку у концовъ, зашнуровываютъ поверхъ ея тесемкою и кладутъ подъ прессъ (т. е., покрываютъ дощечкою съ помѣщенною на ней тяжестью) до слѣдующаго дня.

Какъ мы уже замѣтили, накладывать составныя части зильца въ форму или салфетку слѣдуетъ, пока онѣ еще горячи. Если бы онѣ успѣли уже остыть, хотя бы только подъ конецъ накладыванія, то форму съ зильцемъ или завернутый въ салфеткѣ зильцъ опускаютъ въ горячій (но не кипящій) бульонъ (тотъ самый, въ которомъ составныя части зильца уже варились) на 1 часъ, все время поддерживая бульонъ горячимъ, но не доводя его до кипѣнія. По вынутіи изъ бульона, поступаютъ, какъ объяснено, т. е., помѣщаютъ подъ прессъ до слѣдующаго дня, потомъ вынимаютъ зильцъ изъ формы или салфетки, смазываютъ топленымъ свинымъ саломъ и обсыпаютъ сухарями. Впрочемъ, опущеніе зильца въ формѣ или въ салфеткѣ на 1 часъ въ горячій бульонъ полезно вообще, такъ какъ отъ этого зильцъ становится только болѣе связнымъ и рѣжется лучше.

Иногда Hure приготовляютъ въ видѣ натуральной свиной головы—какъ на рис. 30-мъ. Для этого выбираютъ голову съ неповрежденною кожею (т. е. отъ свиньи, убитой безъ ошеломленія колотушкою по головѣ) и, по возможности, съ короткими плотными ушами[1]). Отрѣзаютъ голову вплотную съ плечами; вымачиваютъ и обчищаютъ ее, удаляютъ изъ нея мозгъ, кости, излишекъ сала и пр.—какъ объяснено выше: стр. 000; но изъ костей нижнюю челюсть отпиливаютъ на разстояніи 4 дюйм. (10 сант.) отъ конца рыла и вынимаютъ только задній отрѣзокъ ея, передній же оставляютъ—чтобы рыло сохранило свою форму и въ препаратѣ. Составъ начинки тотъ же, что

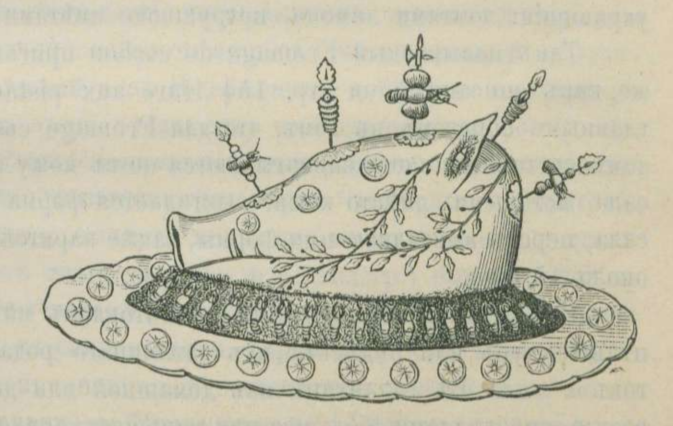


Рис. 30-й. Зильцъ (Hure) въ формѣ натуральной свиной головы. Различныя украшенія—для выставки.

1) Для этого, какъ и для обыкновеннаго, Hure годится только голова молодой свиньи.

и для обыкн. Hure, за исключенiемъ ушей, которыя не отрѣзаются отъ головы; языковъ нѣсколько больше: не менѣе 12. Солятъ, варятъ въ бульонѣ, нарѣзаютъ начинку и приправляютъ ее—какъ объяснено на стр. 154; но голову (кожу головы) вынимаютъ изъ бульона ранѣе—сваренною только на половину. Вкладываютъ начинку въ голову черезъ заднее отверстiе (отверстiе отрѣза), возможно туже и плотнѣе, размѣщая составныя части также послойно и продольно, пересыпая слои мѣстами фисташками и крѣпко придавливая ихъ другъ къ другу. При этомъ, стараются, конечно, сохранить форму головы. Заднее отверстiе, черезъ которое производится начинка, по введенiи послѣдней, закрывается соотвѣтственной величины кружкомъ свиной кожи, покрытой свнутри слоемъ сала около $^2/_5$ дюйма (1 сант.) толщиною. Кружокъ этотъ пришивается къ краямъ отверстiя заранѣе—еще передъ вложенiемъ начинки, но такъ, чтобы для введенiя послѣдней оставалась достаточная дыра, которая потомъ, по совершенiи операцiи, зашивается окончательно. Начиненную голову завертываютъ въ большую салфетку, оставляя, однако, уши свободными, и, крѣпко зашнуровавъ поверхъ салфетки тесемкою, опускаютъ ее опять въ тотъ же бульонъ и варятъ на легкомъ огнѣ (едва кипитъ) еще $1^1/_2$ часа. Уши во все время варки должны быть снаружи (внѣ бульона)—иначе потеряютъ плотность и не будутъ стоять. По окончанiи варки, стягиваютъ шнуровку еще туже и помѣщаютъ голову подъ прессъ до полнаго охлажденiя. Вынувъ изъ подъ пресса и снявъ салфетку, обмазываютъ слоемъ топленаго сала и обсыпаютъ поджаренными сухарями (стр. 154—155) или же глазируютъ ланспикомъ (стр. 134—136) Для выставки присоединяютъ различныя украшенiя: ломтями лимона, петрушкою, цвѣтами и т. п. (см. рис. 30-й).

Такъ называемый Fromage de cochon приготовляется совершенно такъ же, какъ описанный на стр. 154 Hure aux pistaches. Разница заключается главнымъ образомъ въ томъ, что для Fromage сваренныя сказаннымъ образомъ составныя части завертываются не въ кожу головы, а въ листы свиного сала, которыми, вмѣсто кожи, выстилается форма (рис. 29-й). Листы свиного сала, передъ выстилкою ими формы, также варятся, но только короткое время: около 15 мин.

Галантинъ. Можетъ быть приготовленъ изъ телятины, изъ домашней птицы—куръ или индѣекъ, изъ различнаго рода дичи—фазановъ, куропатокъ и т. п. Въ галантинъ изъ домашней или дикой птицы къ мясу птицъ всегда прибавляется бо̀льшее или меньшее количество телятины. Какъ образецъ, приводимъ описанiе приготовленiя самаго употребительнаго галантина, а именно: Галантина изъ домашней птицы—Galantine de volaille (Табл. XII, рис. 72-й—уменьшенъ вдвое). Приготовивъ и выпотрошивъ, какъ слѣдуетъ, двѣ курицы, отрѣзаютъ у нихъ шею вплотную съ тѣломъ, лапки и крылышки. Затѣмъ, у каждой курицы надрѣзаютъ кожу вдоль спины; вынимаютъ черезъ разрѣзъ мясо и кости скелета, а также кости и жилы ножекъ,

вылущивая суставы извнутри, не трогая кожи и оставляя на ней приросшія къ ней части мяса. Вынутыя изъ курицъ болѣе крупныя части мяса нарѣзаютъ квадратиками въ $^1/_5$ вершка (1 сант.) шириною, а мелкіе остатки мяса, жиръ и печенки употребляютъ на фаршъ. Къ нарѣзанному квадратиками мясу куръ прибавляютъ, сколько нужно для наполненія куриныхъ кожъ, хорошей бѣлой телятины, безъ жира и безъ жилъ. Выбивъ ломти телятины деревянною колотушкою, нарѣзаютъ ихъ въ формѣ кубиковъ и смѣшиваютъ послѣдніе съ квадратиками куринаго мяса; приправляютъ смѣсь солью, по вкусу, и небольшимъ количествомъ селитры. Сказанные мелкіе остатки куринаго мяса, жиръ и печенки изрубливаютъ въ очень мелкій фаршъ вмѣстѣ съ потребнымъ количествомъ свѣжаго свиного сала, тщательно выжиленной нежирной телятины и почечнаго телячьяго жира. Вѣсовыя количества фарша и указанной выше смѣси изъ куриныхъ квадратиковъ и телячьихъ кубиковъ должны быть приблизительно одинаковы; соотвѣтственно этому свѣжаго свиного сала, телятины и почечнаго жира прибавляется въ фаршъ то болѣе, то менѣе; но между собою эти три составныя части должны сохранять извѣстныя отношенія, а именно: на 5 ч., по вѣсу, свиного сала, 5 ч. телятины и 2 ч. почечнаго жира. Каждые 1000 ч., по вѣсу, фарша приправляютъ: 20 ч. соли, 2 ч. перца, 2 ч. épices fines (см. прим. на стр. 143), 50 ч. пшеничной муки, 20 ч. очищенныхъ и нарѣзанныхъ фисташекъ, 2 яицами и небольшимъ количествомъ мадеры. На каждые же 1000 ч., по вѣсу, фарша прибавляютъ 150 ч. нарѣзаннаго кубиками соленаго языка. Фаршъ, смѣсь изъ куриныхъ квадратиковъ и телячьихъ кубиковъ и кубики языка—все тщательно перемѣшиваютъ, завертываютъ плотно въ куриныя кожи (при чемъ куски куринаго мяса, оставшіеся на внутренней поверхности кожъ, образуютъ наружный слой содержимаго) и поверхъ послѣднихъ въ салфетку, придавая, при этомъ, галантину цилиндрическую форму. Завязавъ салфетку крѣпко у обоихъ концовъ и прошнуровавъ снаружи, во всю длину, тесемкою, опускаютъ галантинъ, для варки, въ бульонъ, приготовленный слѣдующимъ образомъ: кладутъ въ кострюлю или котелъ кости и жилы отъ обѣихъ куръ и отъ телятины, $2^1/_2$ ф. (1 килогр.) бычьей голяшки или рульки, $2^1/_2$ ф. (1 килогр.) свѣжей свиной кожи, 2 луковицы, начиненныя гвоздикою, лавроваго листа, пырея, тимьяна, корня петрушки и моркови—по вкусу, нѣсколько ломтиковъ лимона; обливаютъ все достаточнымъ количествомъ холодной воды, 5 стаканами бѣлаго вина и $2^1/_2$ стаканами говяжьяго бульона; кипятятъ на хорошемъ огнѣ 2 часа. Когда бульонъ готовъ, вынимаютъ изъ него кости и погружаютъ въ него, какъ сказано, зашнурованный въ салфеткѣ галантинъ; варятъ послѣдній на легкомъ огнѣ (едва кипитъ) до готовности, считая на каждые $2^1/_2$ ф. (1 килогр.) галантина около 1 часа варки. Такимъ образомъ, если галантинъ вѣситъ 10 ф., то варить его слѣдуетъ приблизительно 4 часа. Окончивъ варку, вынимаютъ галантинъ осторожно изъ сал-

фетки; обмываютъ послѣднюю тщательно кипяткомъ (чтобы удалить приставшія къ ней нечистоты) и раскладываютъ ее на столѣ; снова завертываютъ въ нее галантинъ возможно плотнѣе; перевязываютъ крѣпко концы салфетки и опять зашнуровываютъ очень туго. Послѣ этого кладутъ на галантинъ дощечку съ тяжестью, чтобы изъ цилиндрическаго сдѣлать его вверху и внизу плоскимъ (см. Табл. XII, рис. 72-й). Но тяжесть должна быть соразмѣрная: отъ 5 до 12 ф. (отъ 2 до 5 килогр.), смотря по величинѣ галантина. Слишкомъ большая тяжесть раздавливаетъ галантинъ и придаетъ ему некрасивую форму.

На слѣдующій день, когда галантинъ вполнѣ остынетъ, его вынимаютъ изъ подъ пресса, разшнуровываютъ и, удаливъ салфетку, глазируютъ его ланспикомъ, т. е., очищеннымъ желе (стр. 134—136), или же завертываютъ его въ листовое олово, какъ показано на нашемъ рисункѣ: Табл. XII, рис. 72-й. Если имѣется въ виду хранить галантинъ болѣе долгое время (нѣсколько дней), то его завертываютъ сначала въ тонкій листъ свиного сала и потомъ уже въ листовое олово. Поступаютъ именно такъ: по окончаніи варки, галантинъ, вынутый изъ салфетки (см. выше), обертываютъ сказаннымъ листомъ сала, зашнуровываютъ, вмѣстѣ съ нимъ, опять въ салфетку и подвергаютъ снова варкѣ (въ томъ же бульонѣ) въ теченіе 15 мин. (чтобы сварить листъ сала); затѣмъ, стянувъ шнуровку туже, помѣщаютъ галантинъ, какъ описано выше, подъ дощечку съ тяжестью; вынувъ на слѣдующій день изъ подъ пресса и удаливъ салфетку, завертываютъ въ листовое олово. Ѣдятъ галантинъ холоднымъ.

Если желаютъ ароматизировать галантинъ трюфелями, то на 1000 ч., по вѣсу, мяса берутъ среднимъ числомъ около 250 ч. трюфелей. Промывъ и обчистивъ трюфели, какъ слѣдуетъ, и снявъ съ нихъ кожицу, разрѣзаютъ ихъ на правильные ломтики или кубики и смѣшиваютъ ихъ съ составными частями галантина. Снятую кожицу и мелкіе обрѣзки трюфелей изрубливаютъ вмѣстѣ съ фаршемъ. Иногда нарѣзанные изъ трюфелей кубики располагаютъ рядомъ въ линію на одной или нѣсколькихъ полоскахъ свиного сала, выкроенныхъ въ длину галантина, завертываютъ ихъ въ эти полоски и помѣщаютъ ихъ, завернутыми такимъ образомъ, между слоями галантина—вдоль и по серединѣ послѣдняго. Если трюфели завернуты только въ одну полоску сала, то она должна приходиться въ самомъ центрѣ галантина. Галантинъ, показанный на нашемъ рисункѣ (Табл. XII, рис. 72-й), приправленъ трюфелями по первому способу.

Вмѣсто двухъ куръ, можно взять одну индѣйку — способъ приготовленія тотъ же.

Для изготовленія галантина изъ телятины—Galantine de veau, берутъ обыкновенно телячью лопатку. Содержимое этого галантина завертывается не въ кожу, а въ пластъ телячьяго же мяса въ 1/5 вершка (1 сант.) толщиною. По-

этому, удаливъ изъ телячьей лопатки кости, прежде всего выкраиваютъ изъ нея четыреугольный пластъ указанной толщины ($^1/_5$ вершка) и такой длины и ширины, какія требуются величиною галантина. Изъ остальнаго мяса бо̀льшую часть, тщательно выжиливъ, освободивъ отъ жира и выбивъ колотушкою, разрѣзаютъ на квадратики или кубики и приправляютъ солью и селитрою, какъ объяснено на стр. 157; меньшую же часть (обрѣзки и пр.) изрубливаютъ въ фаршъ вмѣстѣ съ извѣстнымъ количествомъ свинины (пополамъ жирной и безъ жира), небольшою порціею телячьяго почечнаго жира и еще меньшею порціею свиной печенки. Свинины и пр. прибавляется столько, чтобы вѣсъ фарша вышелъ приблизительно одинаковый съ вѣсомъ мяса, нарѣзаннаго квадратиками или кубиками (стр. 157). Фаршъ рубится очень мелко и даже растирается въ ступкѣ; приправляется тѣми же веществами, что и фаршъ галантина изъ домашней птицы: стр. 157. Точно также на каждыя 1000 ч., по вѣсу, фарша прибавляется 150 ч. соленаго языка, искрошеннаго кубиками (стр. 157). По смѣшеніи фарша съ другими составными частями, все завертывается, какъ сказано, въ упомянутый выше четыреугольный пластъ телячьяго мяса. Выбивъ этотъ пластъ деревянною колотушкою, разстилаютъ его на салфеткѣ, посыпаютъ солью и кладутъ на середину его содержимое галантина, оставляя концы и края пласта на столько свободными, чтобы ими можно было потомъ вполнѣ покрыть это содержимое. Кладутъ въ слѣдующемъ порядкѣ: прежде всего, въ самомъ низу, листъ свиного сала, въ длину и ширину галантина, затѣмъ слой составныхъ частей галантина, опять листъ свиного сала, снова слой составныхъ частей галантина и т. д. до верху, заканчивая листомъ свиного сала. Послѣ этого сближаютъ края и концы пласта такъ, чтобы обернуть имъ содержимое вполнѣ. Придавъ галантину цилиндрическую форму, завертываютъ его въ салфетку, зашнуровываютъ тесемкою и далѣе поступаютъ, какъ съ галантиномъ изъ домашней птицы: стр. 157—158. Галантинъ изъ телятины можетъ быть также приправленъ трюфелями: какъ объяснено на стр. 158.

ПРИБАВЛЕНІЕ:

ВРЕДНЫЕ И ПОДОЗРИТЕЛЬНЫЕ
КОЛБАСНЫЕ ПРОДУКТЫ
И
СПОСОБЫ ИХЪ РАСПОЗНАВАНІЯ

Если не изъ жизни, то изъ литературы всѣмъ болѣе или менѣе извѣстны случаи заболѣванія послѣ употребленія въ пищу недоброкачественныхъ колбасныхъ продуктовъ.

Хотя заболѣваніе и даже болѣе или менѣе острое отравленіе можетъ произойти отъ введенія въ желудокъ самыхъ разнообразныхъ мясныхъ продуктовъ, но чаще всего мы слышимъ и читаемъ именно о вредѣ, причиняемомъ людямъ недоброкачественными или испортившимися колбасными продуктами, что очень понятно, какъ потому, что колбасные продукты поступаютъ въ употребленіе обыкновенно послѣ болѣе или менѣе долгаго храненія, въ теченіе котораго многіе изъ нихъ успѣваютъ подвергнуться порчѣ, такъ и потому, что сложность состава большинства изъ нихъ (колбасы и всѣ вообще фаршированные продукты) дѣлаетъ контроль надъ ними очень затруднительнымъ.

Еще съ конца XVIII столѣтія знали о своеобразныхъ заболѣваніяхъ людей послѣ употребленія ими въ пищу недоброкачественныхъ колбасъ. Стали говорить о колбасномъ ядѣ (venenum botulinum) и колбасномъ отравленіи (botulismus, allantiasis). И то и другое названіе существуютъ и по сіе время, хотя припадки колбаснаго отравленія, какъ мы уже замѣтили, могутъ быть вызваны употребленіемъ въ пищу не только испорченныхъ колбасъ, но и другихъ подвергшихся порчѣ мясныхъ продуктовъ. Притомъ болѣзненныя явленія, причиняемыя недоброкачественными колбасными продуктами, далеко не всегда имѣютъ характеръ колбаснаго отравленія. Для наступленія послѣдняго нужна извѣстная специфическая порча содержимаго колбасъ, влекущая за собою образованіе колбаснаго яда (см. ниже). Заболѣть же можно и отъ колбасъ, содержимое которыхъ

хотя и испорчено, но не заключаетъ въ себѣ характернаго колбаснаго яда (venenum botulinum), а также отъ колбасъ съ совершенно нормальнымъ, неиспорченнымъ содержимымъ, если внутрь ихъ попали болѣзнетворныя начала изъ тѣла животныхъ, мясо или внутренности которыхъ послужили матеріаломъ для ихъ приготовленія. Само собою разумѣется, что во всѣхъ трехъ случаяхъ припадки заболѣванія будутъ различны.

На основаніи только что сказаннаго, мы раздѣляемъ вредные колбасные продукты на двѣ категоріи: а) продукты, вредные отъ порчи ихъ содержимаго, включая сюда и порчу, обусловливающую образованіе колбаснаго яда; б) продукты, вредные вслѣдствіе попаденія въ нихъ болѣзнетворныхъ началъ изъ тѣла животныхъ, служившихъ матеріаломъ для ихъ приготовленія.

Колбасные продукты, вредные вслѣдствіе порчи ихъ содержимаго.

Порча содержимаго колбасныхъ продуктовъ можетъ зависѣть отъ качества употребленныхъ на нихъ матеріаловъ, отъ того, на сколько умѣло и тщательно они были приготовлены, и, наконецъ, отъ продолжительности и способа ихъ храненія.

Что касается перваго пункта, т. е., качества употребленныхъ матеріаловъ, то само собою разумѣется, что скорѣе всего портятся именно колбасные продукты, приготовленные изъ мяса, не совсѣмъ свѣжаго, уже заключающаго въ себѣ зародыши порчи. Способствуетъ порчѣ также излишнее содержаніе въ продуктахъ воды, зависящее или отъ недостаточной сухости самого мяса, или же отъ искусственнаго введенія воды внутрь продуктовъ во время ихъ изготовленія. Это послѣднее обстоятельство служитъ причиною, что вареныя колбасы, приготовленныя по русско-нѣмецкому способу, т. е., съ прилитіемъ въ фаршъ болѣе или менѣе значительнаго количества воды, обыкновенно не годятся для долгаго храненія; напротивъ того, весьма легко сохраняются въ прокъ нѣкоторыя изъ французскихъ вареныхъ колбасъ, въ фаршъ которыхъ воды вовсе не примѣшивается (стр. 140), напримѣръ хозяйственная или старая ліонская колбаса, ліонская мортадель (стр. 141—142) и т. п. Еще болѣе ускоряетъ порчу примѣсь къ фаршу яицъ, муки, булокъ, молока и т. п. легко разлагающихся веществъ. Къ самымъ непрочнымъ колбаснымъ продуктамъ принадлежатъ кровеныя колбасы и сосиски; первыя вслѣдствіе содержанія въ нихъ легко портящейся крови, а вторыя по причинѣ болѣе или менѣе значительнаго разведенія ихъ фарша водою или молокомъ, иногда съ примѣсью яицъ. Изъ кровеныхъ колбасъ наименѣе прочны тѣ, въ которыхъ крови содержится относительно больше; французскія кровеныя колбасы (boudins — стр. 144), состоящія только изъ крови и свиного сала, портятся такъ быстро, что ѣсть ихъ слѣдуетъ вслѣдъ за ихъ приготовленіемъ. Копченіе нѣсколько замедляетъ порчу кровеныхъ колбасъ и сосисокъ, но, во всякомъ случаѣ, не на долго.

По степени непрочности за кровеными колбасами и сосисками слѣдуютъ ливерныя колбасы.

Иногда быстрое наступленіе порчи колбасъ обусловливается недостаточною очисткою употребленныхъ для ихъ набивки кишекъ. Такія кишки сразу сообщаютъ колбасамъ непріятный запахъ и противный вкусъ.

Неумѣлое и недостаточно тщательное приготовленіе можетъ заключаться въ недосолѣ, въ плохомъ и неравномѣрномъ копченіи, въ слишкомъ слабой или неравномѣрной набивкѣ кишекъ фаршемъ, въ введеніи въ кишку, вмѣстѣ съ фаршемъ, воздуха и въ неустраненіи послѣдняго послѣ набивки, въ плохой перевязкѣ набитой кишки и т. п. Все это, въ особенности же именно присутствіе внутри фарша воздуха, способствуетъ скорѣйшей порчѣ продукта.

Относительно продолжительности храненія слѣдуетъ замѣтить, что и при самыхъ благопріятныхъ условіяхъ сохраняться безъ порчи на неопредѣленное время не можетъ ни одинъ колбасный продуктъ. Для всякаго даннаго продукта существуетъ срокъ, за предѣломъ котораго начинается порча продукта. Срокъ этотъ для различныхъ продуктовъ разнится весьма значительно: для однихъ онъ измѣряется днями (кровеныя колбасы, сосиски, ливерныя колбасы и большинство вареныхъ мясныхъ колбасъ) и даже часами (нѣкот. сосиски и франц. кровеныя колбасы), для другихъ — недѣлями (нѣкоторыя вареныя мясныя колбасы и многія сырыя копченыя колбасы) и для третьихъ—мѣсяцами (ветчина, извѣстные сорта сырыхъ копченыхъ колбасъ); въ исключительныхъ случаяхъ срокъ можетъ удлинниться до 1—1$^1/_2$ года и до 2 лѣтъ (тщательно приготовленные окорока, знаменитая ліонская колбаса: стр. 138).

Но срокъ сохраняемости колбасныхъ продуктовъ находится въ зависимости не только отъ свойства самыхъ продуктовъ, но также и отъ способа ихъ храненія. Сухое, прохладное и хорошо провѣтриваемое помѣщеніе значительно удлинняетъ этотъ срокъ, а сырое, теплое и плохо провѣтриваемое, наоборотъ, очень укорачиваетъ его. Точно также дѣйствуетъ присутствіе или отсутствіе внутри помѣщенія или поблизости его разлагающихся или бродящихъ органическихъ веществъ—первое въ смыслѣ ускоренія, а послѣднее въ смыслѣ замедленія порчи. Все это вполнѣ понятно тому, кто знаетъ, что порча колбасныхъ и всѣхъ вообще пищевыхъ продуктовъ обусловливается главнымъ образомъ попаденіемъ на нихъ и внутрь ихъ вредныхъ органическихъ микробовъ, что микробы эти зарождаются больше всего именно среди разлагающихся и находящихся въ броженіи органическихъ веществъ и что для развитія и размноженія ихъ въ пищевыхъ продуктахъ необходимы: извѣстная степень влажности и сравнительно болѣе или менѣе высокая температура. Такъ какъ вредные микробы попадаютъ прежде всего на внѣшнюю поверхность и оттуда уже проникаютъ внутрь продуктовъ, то завертываніе послѣднихъ въ станіоль (листовое олово) и т. п. непроницаемыя оболочки должно предохранять продукты отъ порчи; но такое завертываніе въ то же время препятствуетъ высы-

ханію продуктовъ, а потому для большинства колбасныхъ продуктовъ, назначаемыхъ въ прокъ, оно примѣнимо только по истеченіи извѣстнаго срока: когда продукты достаточно обсохнутъ и обвялятся.

Висячее положеніе и свободное размѣщеніе продуктовъ принадлежатъ также къ условіямъ, способствующимъ ихъ сохраненію. При лежачемъ положеніи на столѣ или на другой твердой подкладкѣ, извѣстныя части продукта повреждаются отъ давленія и уже черезъ это становятся болѣе доступными порчѣ. При скучиваніи продукты менѣе доступны провѣтриванію, легко потѣютъ и взаимно согрѣваютъ другъ друга, а все это только ускоряетъ ихъ порчу.

Вредныя образованія на наружной поверхности колбасныхъ продуктовъ.

Подъ вліяніемъ извѣстной степени сырости и температуры, на наружной поверхности колбасныхъ продуктовъ и преимущественно именно на внѣшней оболочкѣ колбасъ нерѣдко появляются пятнистые или сплошные налеты бѣлаго, сѣраго, зеленоватаго, синеватаго или краснаго цвѣтовъ. Обусловливаются они развитіемъ на поверхности продуктовъ различнаго рода бактерій, плѣсневыхъ и дрожжевыхъ грибковъ. Нѣкоторые изъ этихъ налетовъ, попадая въ кишечный каналъ человѣка, могутъ причинять разстройство пищеваренія; сюда относятся, напримѣръ, красныя пятна, образуемыя на поверхности колбасъ видомъ бактерій, извѣстныхъ подъ именемъ Bacillus prodigiosus, а также налеты синеватаго цвѣта и налеты, свѣтящіеся въ темнотѣ (фосфорисцирующіе). Напротивъ того, безвредными въ этомъ смыслѣ можно считать большинство бѣлыхъ, сѣрыхъ и зеленоватыхъ налетовъ. Нежелательны, однако, и эти безвредные налеты, потому что они, во всякомъ случаѣ, портятъ внѣшнюю оболочку колбасныхъ продуктовъ и черезъ это способствуютъ проиканію внутрь послѣднихъ паразитовъ, могущихъ оказаться вредными.

Наиболѣе извѣстенъ и чаще всего встрѣчается бѣлый налетъ, который, поэтому, мы здѣсь и опишемъ подробнѣе.

Бѣлый налетъ обыкновенно появляется на достаточно обсохшихъ колбасныхъ продуктахъ (окорокахъ и колбасахъ), если ихъ, послѣ просушки и обвяливанія, приходится хранить въ болѣе или менѣе влажныхъ, плохо провѣтриваемыхъ помѣщеніяхъ. При такихъ условіяхъ налетъ можетъ образоваться уже черезъ нѣсколько часовъ. Сначала появляются отдѣльныя пятна, которыя, потомъ, мало-по-малу сливаются въ сплошной налетъ, послѣ чего поверхность колбасы или окорока представляется какъ бы обсыпанною мукою. Налетъ можетъ достигать 1—2 миллим. (0,4—0,8 линій) въ толщину и состоитъ изъ массы мельчайшихъ крупинокъ, разсыпающихся при дотрогиваніи. Микроскопическое изслѣдованіе показало, что въ образованіе этихъ крупинокъ входятъ главнымъ образомъ микрококки (круглыя бактеріи) и дрожжевые грибки

съ рѣдкою, случайною, примѣсью плѣсневыхъ грибницъ. Нѣмецкій ветеринаръ Гаге (Hage), подробно изучившій бѣлый налетъ, нашелъ въ немъ до 15 различныхъ видовъ микрококковъ. Дрожжевые грибки безъ споръ и безъ способности бродить. Въ санитарномъ отношеніи бѣлый налетъ не представляетъ никакой опасности и не желателенъ только въ смыслѣ порчи имъ внѣшней оболочки колбасныхъ продуктовъ. Иногда онъ можетъ быть даже полезенъ, такъ какъ до извѣстной степени защищаетъ продукты отъ проникновенія въ нихъ микробовъ гніенія: присутствіе его для санитара есть нѣкоторая гарантія въ томъ, что продуктъ не пораженъ внутри гнилостными процесами.

Чтобы предупредить появленіе налетовъ, обыкновенно достаточно надлежащее провѣтриваніе помѣщенія для храненія. Уже образовавшіеся налеты слѣдуетъ своевременно удалять, тщательно обтирая чистою тряпкою покрытую ими поверхность колбасныхъ продуктовъ.

Нѣкоторые колбасные торговцы, по удаленіи налетовъ, натираютъ колбасы снаружи саломъ — съ цѣлью придать имъ болѣе красивый видъ. Но этимъ они только вредятъ колбасамъ, потому что сальный слой на поверхности послѣднихъ представляетъ весьма удобную почву для размноженія всевозможныхъ бактерій.

Въ теплое время года, при ненадлежащемъ храненіи, на колбасныхъ, какъ и на другихъ мясныхъ продуктахъ нерѣдко наблюдаются также личинки мухъ: комнатной (musca domestica), синей мясной (calliphora vomitoria) и сѣрой живородящей мясоѣдки (sarcophaga carnaria). Первыя двѣ несутъ яица, изъ которыхъ потомъ выходятъ личинки (червячки), а послѣдняя кладетъ прямо живыя личинки грязно-бѣлаго цвѣта—обыкновенно въ складки наружной оболочки колбасъ, преимущественно именно на мѣстахъ перевязки или шнуровки колбасъ бичевкою. Разводятся личинки на колбасныхъ продуктахъ только при очень небрежномъ храненіи послѣднихъ. Присутствіе ихъ въ большинствѣ случаевъ можетъ служить указателемъ наступающей или уже наступившей порчи внутри продукта.

Вредныя измѣненія внутри колбасныхъ продуктовъ.

Колбасный ядъ.

Внутри колбасныхъ, какъ и всѣхъ вообще мясныхъ продуктовъ, по истеченіи извѣстнаго, сравнительно короткаго времени, происходитъ процесъ окисленія съ слабой кислотною реакціею. Это нормальное окисленіе, обусловливаемое образованіемъ въ мясѣ молочной кислоты и кислой фосфорно-каліевой соли, весьма полезно и желательно, потому что дѣлаетъ мясо болѣе удобоваримымъ.

Но позже, при неблагопріятныхъ условіяхъ храненія, колбасные продукты и въ особенности именно колбасный фаршъ могутъ подвергнуться не-

пріятному вредному окисленію, извѣстному подъ названіемъ прокислости или прокисанія. Это вредное окисленіе есть результатъ кислаго броженія, вызываемаго специфическими возбудителями—бактеріями. Въ колбасахъ оно сопровождается размягченіемъ, обезцвѣчиваніемъ или зеленоватымъ окрашиваніемъ фарша[1]) и пузырьками отдѣляющихся газовъ, между которыми первое мѣсто занимаетъ зловонный сѣроводородъ.

Кислое броженіе, производящее прокисаніе колбасныхъ продуктовъ, можно считать уже началомъ гнилостнаго разложенія; по истеченіи извѣстнаго, непродолжительнаго времени оно переходитъ въ настоящее гніеніе, при которомъ кислая реакція замѣняется щелочною, а, вмѣсто сѣроводорода, первенствующую роль начинаютъ играть амміакъ и амміачныя соединенія. Словомъ, кислое броженіе превращается въ щелочное амміачное броженіе, вызываемое также бактеріями, но уже другихъ видовъ (Proteus vulgaris, Proteus Zenkeri и др.). Какъ продукты гнилостнаго разложенія, образуются трупные яды, т. е., различнаго рода вредные алколоиды — токсины (кадаверинъ, мускаринъ, нейринъ, путресцинъ и др.), не разрушаемые кипяченіемъ. Мясной фаршъ подъ вліяніемъ гніенія становится желтовато или зеленовато-грязнымъ и не только размягчается, но и постепенно разжижается.

Прокислые и гніющіе колбасные продукты, конечно, вредны, и употребленіе ихъ въ пищу несомнѣнно можетъ быть причиною не только заболѣванія, но и настоящаго отравленія (см. выше—яды, образующіеся при гніеніи колбасъ). Но они не особенно опасны въ томъ смыслѣ, что обыкновенно легко распознаются: по запаху, виду и пр.

Напротивъ того, весьма опасно то по сіе время еще недостаточно изслѣдованное измѣненіе колбасныхъ продуктовъ, при которомъ въ нихъ развивается такъ называемый колбасный ядъ. Опасно это измѣненіе преимущественно потому, что само по себѣ не сопровождается ни зловоніемъ, ни другими очевидными для потребителя признаками.

На стр. 163 мы уже замѣтили, что о колбасномъ ядѣ (venenum botulinum) и колбасномъ отравленіи (botulismus, allantiasis) начали говорить съ конца 18-го вѣка; но не смотря на долгій срокъ, протекшій съ того времени, ни колбасный ядъ, ни сущность тѣхъ измѣненій въ колбасныхъ продуктахъ, которыя вызываютъ его появленіе, до сихъ поръ не изучены достаточно. Что касается самаго колбаснаго яда, то можно сказать только, что обусловливается онъ вѣроятно присутствіемъ особыхъ вредоносныхъ бактерій, между которыми, напримѣръ, указываютъ на бактерію Proteus mirabilis. Повторяемъ, однако, что пока это еще вопросъ, ожидающій рѣшенія въ будущемъ. Относительно условій образованія колбаснаго яда намъ извѣстно слѣдующее:

[1]) Фаршъ начиненныхъ печенкою ливерныхъ колбасъ становится блѣдно-желтымъ, а мясной фаршъ другихъ колбасъ теряетъ способность краснѣть на воздухѣ.

а) сопровождается это образованіе особымъ своеобразнымъ (?) разложеніемъ мяса и жира; б) происходитъ оно чаще всего въ недостаточно прокопченныхъ, недосоленныхъ или недоваренныхъ и притомъ плохо сохранявшихся колбасахъ; в) наблюдается преимущественно въ толстыхъ объемистыхъ колбасахъ—на томъ основаніи, что сварить или прокоптить надлежащимъ образомъ труднѣе всего именно колбасы большого объема[1]); г) изъ сортовъ колбасъ зараженію колбаснымъ ядомъ наиболѣе подвержены, повидимому, кровеныя и ливерныя, т. е., колбасы, которыя, какъ мы знаемъ, вообще поддаются порчѣ легче другихъ (стр. 165—166).

Припадки отравленія колбаснымъ ядомъ. Прежде всего тошнота, рвота и поносъ, головокруженіе и весьма значительная мышечная и общая слабость. Вскорѣ поносъ замѣняется запоромъ и обнаруживаются очень характерныя явленія паралича мышцъ глаза и верхняго вѣка, а также мышцъ глотанія, дыхательнаго горла и языка: зрачки глазъ остаются расширенными, глазное яблоко дѣлается неподвижнымъ и верхнее вѣко отвисаетъ, способность аккомодаціи теряется и зрѣніе становится двойнымъ; въ дыхательномъ горлѣ ощущается чувство задушенія, глотаніе и рѣчь сильно затрудняются. Всѣ эти припадки развиваются въ промежутокъ времени отъ 1 до 5 сутокъ послѣ отравленія, смотря по количеству воспринятаго яда. Леченіе: въ самомъ началѣ заболѣванія— рвотныя и слабительныя, а когда болѣзнь уже вполнѣ развилась—различнаго рода возбудительныя средства (вино, коньякъ, эфиръ, крѣпкій черный кофей и т. п.). Смертность отъ отравленія колбаснымъ ядомъ колеблется между 20 и 43 процентами, и въ случаяхъ рокового исхода смерть наступаетъ обыкновенно черезъ 1—10 дней послѣ отравленія

Способы распознаванія описаныхъ вредныхъ измѣненій внутри колбасныхъ продуктовъ.

Проба для распознаванія прокислости колбасныхъ продуктовъ На прокислость продуктовъ указываютъ уже ихъ вкусъ и непріятный кислый сѣроводородный запахъ (стр. 169). Вполнѣ же удостовѣриться въ прокислости продуктовъ можно при помощи слѣдующей пробы, основанной именно на постоянномъ присутствіи въ нихъ сѣроводороднаго газа. Кладутъ въ стеклянный бокалъ кусочекъ испытываемаго продукта, напримѣръ колбаснаго фарша (послѣдній лучше предварительно размять), и покрываютъ бокалъ бѣлою бумагою, внутренняя (обращенная въ бокалъ) поверхность которой была предварительно смочена каплею воднаго раствора уксусно-свинцовой соли: если смоченное мѣсто, по истеченіи извѣстнаго времени, побурѣетъ или почернѣетъ,—сѣроводородъ есть и колбасу (или другой продуктъ) можно считать прокислою.

[1]) Обыкновеніе приготовлять весьма объемистыя колбасы очень распространено въ Вюртембергѣ, Баденѣ и въ Швабіи (пограничная съ Вюртембергомъ провинція южной Баваріи) — и въ этихъ именно мѣстностяхъ, какъ показываетъ германская статистика, особенно часто наблюдаются случаи отравленія колбаснымъ ядомъ. Въ 1853 г. на одну Швабію ихъ приходилось около 400, изъ которыхъ 150 окончились смертью.

Пробы для распознаванія гнилостнаго разложенія (гніенія) колбасныхъ продуктовъ. Когда гніеніе достигло извѣстной степени, распознать гніющіе продукты не трудно—и по виду, и въ особенности по ихъ непріятному трупному запаху. Но въ болѣе ранніе періоды гнилостнаго разложенія продукты могутъ казаться нормальными на видъ и не издавать ощутительнаго для обонянія характернаго запаха. Чтобы обнаружить гнилостный запахъ при такомъ еще скрытомъ состояніи гніенія, поступаютъ такъ: а) или разогрѣваютъ лезвее остраго ножа въ крутомъ кипяткѣ и, вытеревъ его на сухо, погружаютъ его горячимъ въ продуктъ—вплоть до самаго центра послѣдняго[1]); б) или же вырѣзанные изъ разныхъ частей продукта кусочки кладутъ въ подходящій сосудъ (напр. въ стаканъ) и обдаютъ ихъ кипяткомъ, который, затѣмъ, тотчасъ же сливаютъ съ нихъ; въ обоихъ случаяхъ запахъ продукта, подъ вліяніемъ теплоты, значительно усиливается.—Химическихъ реакцій на гніеніе существуетъ много; приводимъ наиболѣе употребительныя изъ нихъ: а) Реакція на лакмусъ. Прикладываютъ нейтральную лакмусовую бумажку къ разрѣзу продукта—если продуктъ свѣжъ, бумажка краснѣетъ, а если онъ въ состояніи гніенія, бумажка синѣетъ. Красная лакмусовая бумажка отъ свѣжаго продукта не измѣняется, а отъ загнившаго синѣетъ; наоборотъ, синяя лакмусовая бумажка не измѣняется отъ загнившаго продукта и краснѣетъ отъ свѣжаго. Подобнымъ же образомъ реагируетъ достаточно чувствительная лакмусовая настойка. Кусочекъ испытываемаго продукта кладутъ на середину бѣлой фарфоровой тарелки, предварительно покрытой слоемъ лакмусовой настойки приблизительно въ $^1/_2$ пальца глубиною (у середины). Вокругъ кусочка цвѣтъ нейтральной, красной или синей астойки из мѣняется совершенно такъ же, какъ и цвѣтъ лакмусовой бумаги соотвѣтственнаго качества. б) Реакція на растворъ розоловой кислоты. Производится проба тѣмъ же манеромъ, какъ и на лакмусовую настойку, т. е., на бѣлую фарфоровую тарелку наливается слой раствора розоловой кислоты въ $^1/_2$ пальца глубиною и въ него кладется кусочекъ испытываемаго продукта: если взята розоловая кислота золотистаго цвѣта, то свѣжій продуктъ не измѣняетъ ея окрашиванія, вокругъ же кусочка отъ загнившаго продукта образуется розовое кольцо; розовая розоловая кислота, напротивъ того, не измѣняется загнившимъ продуктомъ и становится золотистою вокругъ кусочка отъ свѣжаго продукта[2]). в) Нашатырная проба Эбера. Въ достаточно широкую пробирную склянку наливаютъ, на палецъ высотою,

---

[1]) Если продуктъ большого объема (окорокъ, рулетъ изъ ветчины или солонины, очень толстая колбаса и т. п.), то гніеніе часто начинается именно въ недостаточно прокопченномъ или недоваренномъ центрѣ его.

[2]) Въ присутствіи щелочи цвѣтъ розоловой кислоты розовый, а въ присутствіи кислоты — золотистый. Чтобы розоловая кислота обладала чувствительностью, необходимою для описанной пробы, щелочи или кислоты въ ней должно содержаться самое ничтожное количество: не болѣе того, сколько нужно для окрашиванія ея въ розовый или золотистый цвѣтъ.

слѣдующаго раствора: 1 ч., по вѣсу, соляной кислоты, 3 ч. спирта въ 96°/o и 1 ч. эфира. Насаживаютъ на конецъ проволоки или длинной иглы кусочекъ испытываемаго продукта и вводятъ его въ пробирную склянку—осторожно, такъ, чтобы онъ нигдѣ не коснулся внутреннихъ стѣнокъ склянки. Введя, держать кусочекъ на разстояніи около 1 пальца отъ поверхности раствора (ни въ какомъ случаѣ кусочекъ не долженъ соприкасаться съ растворомъ). Если продуктъ не свѣжъ, то по истеченіи нѣсколькихъ секундъ и не болѣе какъ черезъ 1 минуту вокругъ кусочка образуется облачко: дымчато-синяго цвѣта, если продуктъ испорченъ слегка, и молочно-бѣлаго цвѣта, если порча продукта значительная. При поверхностной порчѣ продукта плѣсенью и т. п.—цвѣтъ облачка сѣрый. Можетъ случиться, что кусочекъ, взятый съ поверхности продукта, даетъ дымчато-синее облачко, а взятый извнутри—молочное бѣлое; это значитъ, что процесъ разложенія начался внутри и подвинулся тамъ гораздо значительнѣе, чѣмъ на поверхности, куда онъ перешелъ только потомъ—позже. При обратномъ распредѣленіи цвѣта облачковъ, въ обратномъ же порядкѣ должна распредѣляться и степень порчи. Нашатырная проба очень характерна; но удается она только при соблюденіи самой педантической чистоты относительно рукъ, пробирныхъ склянокъ, иголъ, инструментовъ и пр.: все это передъ пробою должно быть вполнѣ обеззаражено (дезинфицировано). Не менѣе важна и чистота помѣщенія, въ которомъ производится проба—чистота въ смыслѣ отсутствія въ помѣщеніи пыли и постороннихъ газовъ или испареній.

Спеціальныхъ пробъ на колбасный ядъ пока нѣтъ. На основаніи имѣющихся у насъ по сіе время свѣдѣній, мы не въ состояніи ни открыть колбасный ядъ путемъ лабораторныхъ изслѣдованій, ни указать на какіе либо признаки, спеціально свойственные колбаснымъ продуктамъ, содержащимъ его. Поэтому, относительно отравленія колбаснымъ ядомъ наши предупредительныя мѣры должны пока поневолѣ ограничиться общими указаніями: не употреблять и не допускать къ употребленію въ пищу не только замѣтно испорченныхъ, но даже и подозрительныхъ колбасныхъ продуктовъ.

О признакахъ явной испорченности колбасныхъ продуктовъ нами говорено было выше: стр. 167—172. Здѣсь мы приводимъ признаки, указывающіе на подозрительность этихъ продуктовъ, при чемъ мы будемъ имѣть въ виду главнымъ образомъ колбасы, такъ какъ образуется колбасный ядъ чаще всего именно въ колбасахъ.

Признаки подозрительности колбасныхъ продуктовъ (преимущественно колбасъ).

1) Колбасные продукты, внѣшняя поверхность которыхъ или покрыта какимъ либо изъ указанныхъ на стр. 167 вредныхъ налетовъ, или же слизиста на ощупь и заплесневѣла на видъ. Вполнѣ безвреднымъ можно считать только описанный на стр. 167—168 бѣлый налетъ, при условіи, конечно, что колбаса нормальна во всѣхъ другихъ отношеніяхъ.

2) Колбасы, слишкомъ мягкія на ощупь, фаршъ которыхъ при поперечномъ разрѣзѣ вываливается самъ собою и на столько потерялъ упругость, что при легкомъ надавливаніи пальцемъ на внѣшнюю поверхность колбасъ образуется ямка, не выполняющаяся и послѣ отнятія пальца.

3) Колбасы съ значительными мѣстными размягченіями или даже разжиженіями содержимаго: эти мѣстныя размягченія или разжиженія гораздо подозрительнѣе сплошныхъ.

4) Колбасы, которыя при разрѣзѣ оказываются маркими: эта маркость можетъ быть также сплошною или мѣстною (частичною).

5) Колбасы, фаршъ которыхъ въ разрѣзѣ представляетъ неравномѣрную окраску, выражающуюся пятнами то чернаго или шоколаднаго, то свѣтло-желтаго, грязно-зеленоватаго или синеватаго цвѣта.

6) Колбасы, фаршъ которыхъ имѣетъ въ разрѣзѣ сплошную или пятнистую синюю или ненормально ярко-красную окраску.

7) Колбасы, кусочки сала (шпека) въ фаршѣ которыхъ имѣютъ непріятный зеленоватый цвѣтъ.

8) Колбасы, издающія, при разрѣзѣ, несвѣжій, затхлый или даже гнилостный запахъ и непріятныя на вкусъ.

9) Колбасы съ кислымъ или кисловатымъ вкусомъ и такимъ же запахомъ: см. прокисшія колбасы на стр. 168—169.

Иногда извѣстные колбасные продукты, напр. ветчина въ формѣ окороковъ или рулета, полендвица, итальянская ветчинаая колбаса и т. п., пахнутъ и отзываются на вкусъ уксусомъ. Это всегда подозрительно, на томъ основаніи, что колбасные торговцы нерѣдко подвергаютъ вымачиванію въ уксусѣ именно испортившіеся продукты— съ цѣлью замаскировать ихъ противный вкусъ и протухлый запахъ.

При изслѣдованіи колбасъ въ отношеніи ихъ вредности или подозрительности лучше разрѣзать ихъ не поперекъ, какъ это обыкновенно дѣлается, а вдоль, такъ какъ продольный разрѣзъ обнаруживаетъ полнѣе и яснѣе существующія въ колбасѣ видимыя для глаза ненормальности.

Колбасные продукты, вредные вслѣдствіе попаденія въ нихъ болѣзнетворныхъ началъ изъ тѣла животныхъ, служившихъ матеріаломъ для ихъ приготовленія.

Вообще всякая болѣзнь животнаго болѣе или менѣе портитъ качества его мяса. Поэтому, вполнѣ доброкачественные пищевые продукты могутъ быть приготовлены только изъ мяса совершенно здороваго животнаго. Но есть болѣзни особенно вредныя въ этомъ отношеніи, а именно: болѣзни, зависящія отъ развитія въ тѣлѣ животнаго болѣзнетворныхъ началъ, способныхъ, вмѣстѣ съ мясомъ больного животнаго, переходить въ приготовленные изъ него пищевые продукты, а изъ послѣднихъ въ поѣдающаго ихъ человѣка.

Сибирскую язву и бѣшенство мы оставляемъ въ сторонѣ, такъ какъ животныя, страдающія этими болѣзнями, при сколько-нибудь удовлетворительномъ санитарномъ надзорѣ, никогда не попадаютъ на бойни. Притомъ же зараженіе ядомъ сибирской язвы или бѣшенства происходитъ обыкновенно не черезъ ротъ и пищеварительный каналъ, а путемъ прививки т. е., попаденія яда въ пораненія (хотя бы и очень незначительныя, напр. въ царапины) на кожѣ или на слизистыхъ оболочкахъ. Сибирская язва иногда, кромѣ того, передается укусами зараженныхъ ею насѣкомыхъ, чаще всего мухъ,

Изъ остальныхъ относящихся сюда болѣзней мы приводимъ важнѣйшія наиболѣе достойныя упоминанія:

1) Всѣ болѣзни, сопровождающіяся гнойнымъ или гнилостнымъ зараженіемъ крови, органовъ и тканей животнаго. Сюда относятся: гнилостная (септическая) форма паралича у телятъ (Polyarthritis septica), гнилостное (септическое) послѣродовое воспаленіе матки у коровъ и такое же воспаленіе ихъ вымени, гнойное размягченіе костей (Osteomyelitis), прободающій перитонитъ, гнилостное (септическое) пораженіе кишечника у рогатаго скота и т. п. Вмѣстѣ съ мясомъ больныхъ животныхъ въ колбасные продукты переходятъ не только свойственныя этимъ болѣзнямъ вредоносныя бактеріи, но также и производимые послѣдними токсины (ядовитые алколоиды). Употребленіе въ пищу зараженныхъ такимъ образомъ колбасныхъ продуктовъ можетъ быть причиною весьма опасныхъ заболѣваній. Соленіе и копченіе не уничтожаютъ ни бактерій, ни ихъ продуктовъ — токсинъ; но сами бактеріи убиваются надлежащею варкою; что же касается токсинъ, то они противостоятъ даже очень продолжительному кипяченію.

2) Ящуръ, оспа, чума и повальное воспаленіе легкихъ дѣлаютъ мясо вреднымъ для здоровья, нужно думать, также только тогда, когда сорровождаются гнилостнымъ или гнойнымъ зараженіемъ, такъ какъ сами по себѣ.

специфическіе яды этихъ болѣзней, повидимому, не могутъ передаваться человѣку черезъ посредство колбасныхъ или другихъ пищевыхъ продуктовъ.

3) Жемчужная болѣзнь. Этою болѣзнію страдаетъ обыкновенно крупный рогатый скотъ: въ Пруссіи ею поражаются отъ 10% до 30% убойныхъ быковъ и коровъ, въ Саксоніи—около 21%; у нашего степного скота—приблизительно 7%. Чаще болѣзнь наблюдается у коровъ, чѣмъ у быковъ, и въ особенности именно у дойныхъ молочныхъ коровъ (въ Даніи бывали случаи пораженія болѣзнію до 60% и даже 75% всѣхъ изслѣдованныхъ молочныхъ коровъ). У телятъ, овецъ и козъ болѣзнь встрѣчается весьма рѣдко; между свиньями въ Германіи ею страдаютъ до 6%.

Жемчужная болѣзнь—то же, что бугорчатка (Tuberculosis) у человѣка; одинакова и причина обѣихъ: присутствіе въ тѣлѣ вида бактерій, извѣстныхъ подъ именемъ палочекъ бугорчатки. Въ настоящее время извѣстно, что палочки эти переходятъ и въ молоко больныхъ коровъ, которое, вслѣдствіе этого, можетъ служить источникомъ зараженія бугорчаткою людей и животныхъ, употребляющихъ его въ пищу. Очень вѣроятно, что подобную передаточную роль могутъ играть и пищевые (въ томъ числѣ и колбасные) продукты, приготовленные изъ мяса животныхъ, страдающихъ жемчужною болѣзнію. Къ соленію, копченію и варкѣ бактеріи бугорчатки и выдѣляемые ими токсины (ядовитые алколоиды) относятся совершенно такъ же, какъ упомянутыя выше гнилостныя бактеріи и ихъ токсины (стр. 174).

4) Пузырчатыя глисты (Cysticercus), называемыя также финнами встрѣчаются въ тѣлѣ свиней и крупнаго рогатаго скота, рѣже у козъ. Какъ показываетъ ихъ названіе, глисты эти имѣютъ видъ пузырьковъ, которые, развиваясь, достигаютъ до величины горошины и болѣе. Виды пузырчатыхъ глистовъ у свиней и рогатаго скота не одинаковы: у свиней—Cysticercus cellulosae а у рогатаго скота — Cysticercus taeniae mediocanellatae. Оба представляютъ собою зародышевое состояніе соотвѣтственныхъ видовъ ленточной глисты попадая въ кишечный каналъ человѣка, первый превращается въ Taenia solium (обыкновенный солитеръ), а второй — въ Taenia mediocanellata.

Состоитъ пузырекъ финны изъ плотной оболочки, жидкаго содержимаго, обыкновенно заключающаго въ себѣ множество мелкихъ пузырьковъ, и scolex, выростающей на внутренней стѣнкѣ оболочки: scolex эта есть головка будущей ленточной глисты, которая развивается изъ нея, какъ скоро финна попадаетъ въ кишечникъ человѣка. На рис. 31-мъ изображена свиная финна съ ея scolex, снабженной четырьмя присосками и вѣнчикомъ съ крючечками. Бычьи финны обыкновенно не-

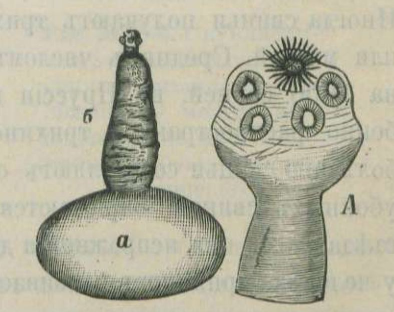


Рис. № 31-й. Свиная финна: *a*—пузырекъ, *б* — scolex (небольшое увеличеніе); *A* — scolex въ очень увеличенномъ видѣ.

12

много меньше свиныхъ; но по наружному виду онѣ отличаются отъ свиныхъ только тѣмъ, что на scolex ихъ есть четыре присоска, но нѣтъ вѣнчика съ крючечками.

Находятъ пузырьки финнъ въ различныхъ органахъ и тканяхъ, но чаще всего въ мышцахъ (мясѣ) названныхъ животныхъ. Поэтому заразиться ленточною глистою легче всего при употребленіи въ пищу продуктовъ, приготовленныхъ изъ мяса свиньи или крупнаго рогатаго скота (быка или коровы), въ особенности именно изъ мяса свиньи, такъ какъ свиньи страдаютъ финнами гораздо чаще, чѣмъ рогатый скотъ. Впрочемъ, и у свиней хлѣбной откормки финны встрѣчаются несравненно рѣже, чѣмъ у свиней, которыхъ кормили отбросами и помоями.

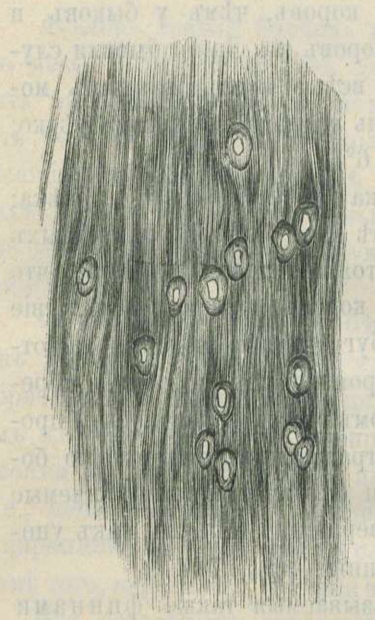


Рис. № 32-й. Мясо свиньи, зараженное финнами: при разсматриваніи въ лупу.

Соленіе и копченіе не уничтожаютъ финны и потому не предупреждаютъ зараженіе ими; надлежащее же прогрѣваніе (варкою, запеканіемъ или жареніемъ) убиваетъ финнъ и дѣлаетъ продуктъ безвреднымъ: обыкновенно достаточно прогрѣть до 48°—50° Ц, но прогрѣть до этого градуса непремѣнно всю массу продукта—до самаго центра его.

5) Трихины (Trichina spiralis) маленькіе бѣлые червячки изъ класса круглыхъ червей (Nematoda): самцы отъ 1 до $1^1/_2$ милл. (0,4—0,6 линій), а самки отъ 3 до 4 милл. (1,2—1,6 линій) длиною. До сихъ поръ ихъ находили въ кишкахъ и мышцахъ (кишечныя и мышечныя трихины) свиней, крысъ, мышей, кроликовъ, собакъ, кошекъ, лисицъ и людей; чаще всего онѣ встрѣчаются у свиней, преимущественно именно у свиней, содержимыхъ нечистоплотно и питающихся животными отбросами. Иногда свиньи получаютъ трихины отъ съѣдаемыхъ ими зараженныхъ крысъ или мышей. Среднимъ числомъ 1 трихинозная свинья приходится: въ Россіи на 1000 свиней, въ Пруссіи на 1985 и въ Саксоніи на 7284 свиньи. Особенно распространенъ трихинозъ въ Сѣв. Америкѣ, гдѣ пораженныя этою болѣзнію свиньи составляютъ отъ 1 до 4, иногда даже до 8 процентовъ всѣхъ убойныхъ свиней. Заражаются здоровыя животныя трихинами, обыкновенно съѣдая мясо или испражненія другихъ уже страдающихъ болѣзнію животныхъ; у человѣка трихинозъ развивается почти исключительно отъ употребленія имъ въ пищу содержащаго трихины свиного мяса. Въ мышцахъ, т. е. въ мясѣ, трихины находятся въ недоразвитомъ состояніи и обыкновенно заключенными въ довольно плотныя капсулы (мѣшечки), которые современемъ становятся со-

всѣмъ твердыми—омѣлѣваютъ. Въ такомъ окукленномъ состояніи трихины могутъ оставаться и сохранять жизненную способность неопредѣленное время. Когда трихины попадаютъ съ мясомъ въ желудокъ человѣка или другихъ животныхъ, окружающія ихъ капсулы растворяются пищеварительными соками. Освобожденныя мышечныя трихины быстро (черезъ 2—3 дня) дозрѣваютъ и превращаются въ способныхъ къ оплодотворенію кишечныхъ трихинъ. Спустя приблизительно около 7 дней послѣ поступленія въ кишечникъ, самки начинаютъ рождать изъ яичекъ и выбрасывать живыми многочисленныхъ дѣтенышей: въ теченіе своей жизни, продолжающейся до 5—6 недѣль, каждая самка производитъ ихъ нѣсколько сотенъ—по увѣренію нѣкоторыхъ, до 1000 и болѣе. Вскорѣ по рожденіи эти дѣтеныши начинаютъ странствовать, прободаютъ кишки, клѣтчатку и пр. и переходятъ въ мышцы, гдѣ и поселяются, обращаясь въ мышечныхъ трихинъ, которыя, достигнувъ здѣсь извѣстнаго развитія, перестаютъ двигаться и окукливаются, т. е. покрываются описанною выше капсулою: въ каждой капсулѣ большею частью только одна трихина, иногда двѣ, три и даже четыре. Поражаться трихинами могутъ любыя мышцы тѣла; но больше и чаще всего ихъ находятъ: въ грудобрюшной преградѣ и межреберныхъ мышцахъ, въ гортанныхъ и жевательныхъ мышцахъ, а также въ мышцахъ шеи (mm. sterno-cleido-mastoidei), въ двуглавой плеча и нѣкоторыхъ другихъ. На рис. 33-мъ изображены ки-



Рис. № 33-й. Кишечныя трихины (значительное увеличеніе): *а*—самецъ, *б*—самка.

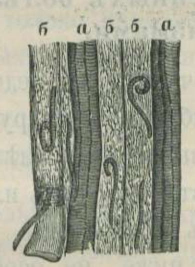


Рис. № 34-й. Трихины, уже внѣдрившіяся въ мышцы, но еще не окуклившіяся (значительное увеличеніе): *а* и *а*—первичные мышечные пучки, лишенные влагалищъ (sarcolema); *б*, *б* и *б*—первичные мышечные пучки, покрытые влагалищами, въ которыхъ видны свободныя трихины.

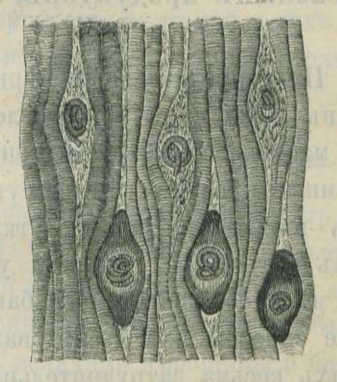


Рис. № 35-й. Окуклившіяся (заключенныя въ капсулы) трихины, расположенныя между первичными мышечными пучками (значительное увеличеніе).

шечныя трихины: *а*—самецъ, *б*—самка, выбрасывающая изъ себя живыхъ дѣтенышей. На рис. 34-мъ—трихины, уже внѣдрившіяся въ мышцы, но еще не окуклившіяся. На рис. 35-мъ—окуклившіяся (заключенныя въ капсулы) мышечныя трихины.

Соленіе и копченіе не предохраняютъ отъ зараженія трихинами. Достаточное прогрѣваніе (жареніемъ, запеканіемъ или варкою) убиваетъ трихинъ и вполнѣ обезвреживаетъ продуктъ. Свободныя трихины погибаютъ приблизительно при той же температурѣ, какъ и финны: при 44°—48° Ц; для уничтоженія окукленныхъ трихинъ температуру нужно возвысить до 62°—70° Ц. Но и здѣсь прогрѣваніе до сказанныхъ градусовъ должно проникать вплоть до самаго центра продукта. Поэтому, время, въ теченіе котораго слѣдуетъ варить, запекать или жарить данный продуктъ, зависитъ отъ его объема и вѣса: приблизительно около 1 часа на каждый килограммъ (немного менѣе 2½ русск. фунтовъ).

Къ только что сказанному мы считаемъ нужнымъ прибавить, что въ колбасы болѣзнетворные паразиты нерѣдко попадаютъ вмѣстѣ съ употребляемыми для ихъ набивки кишками, если послѣднія не были передъ тѣмъ тщательно промыты и очищены. Такимъ образомъ, напримѣръ, могутъ быть перенесены въ колбасный фаршъ: въ толстой свиной кишкѣ—рѣсничная инфузорія (Balantidium coli), вызывающая у человѣка трудно излечимый кровавый поносъ; въ бычьихъ и бараньихъ кишкахъ—зародыши Taenia expansa и Taenia denticulata; въ лошадиныхъ кишкахъ (татарскія колбасы)—зародыши Taenia perfoliata, Taenia plicata и Taenia mamillana. Всѣ эти паразиты уничтожаются достаточнымъ прогрѣваніемъ колбасъ (варкою, печеніемъ или жареніемъ).

Предупредительныя санитарныя мѣры и способы распознаванія колбасныхъ продуктовъ, зараженныхъ болѣзнетворными микроорганизмами.

Предупредительныя мѣры заключаются въ недопущеніи къ употребленію въ пищу и на приготовленіе колбасныхъ и другихъ пищевыхъ продуктовъ мяса животныхъ, пораженныхъ извѣстными болѣзнями. Распознаются зараженные продукты по присутствію въ нихъ тѣхъ или другихъ болѣзнетворныхъ микроорганизмовъ. Открыть въ колбасныхъ продуктахъ присутствіе финнъ и трихинъ, какъ мы увидимъ ниже, не особенно трудно. Совсѣмъ иное дѣло болѣзнетворныя бактеріи: ничтожная величина этихъ существъ и самые способы ихъ изслѣдованія дѣлаютъ открытіе ихъ въ колбасныхъ продуктахъ весьма затруднительнымъ и на столько случайнымъ, что полученіе отрицательныхъ результатовъ никоимъ образомъ не можетъ служить ручательствомъ дѣйствительнаго отсутствія въ продуктахъ искомыхъ бактерій или ихъ зародышей (споръ). Притомъ, какъ уже было говорено, вредъ, причиняемый финнами и трихинами, можетъ быть совершенно уничтоженъ надлежащимъ прогрѣваніемъ (варкою, жареніемъ или запеканіемъ) содержащихъ ихъ продуктовъ; что же касается болѣзнетворныхъ бактерій, то хотя онѣ также погибаютъ при достаточномъ прогрѣваніи, продукты не дѣлаются черезъ это вполнѣ безвредными, потому что въ нихъ еще могутъ оставаться выдѣленные бактеріями токсины—ядовитые алколоиды, не разрушаемые даже очень продолжительнымъ кипяченіемъ.

На основаніи сказаннаго, санитарныя изслѣдованія колбасныхъ продуктовъ ограничиваются обыкновенно финнами и трихинами; относительно же бактерій пока приходится примѣнять исключительно предупредительныя мѣры, т. е., по возможности, не допускать на рынокъ мяса, зараженнаго ими.

Такимъ образомъ ветеринарный санитарный надзоръ, гдѣ онъ существуетъ, абсолютно устраняетъ изъ употребленія мясо животныхъ, пораженныхъ болѣзнями, сопровождающимися гнойнымъ или гнилостнымъ зараженіемъ крови (стр. 174), а также мясо животныхъ, страдающихъ сибирскою язвою, бѣшенствомъ и т. п. Тому же абсолютному остракизму слѣдовало бы подвергнуть мясо животныхъ, въ которыхъ обнаружены признаки жемчужной болѣзни (стр. 175): таково было именно требованіе парижскихъ противотуберкулезныхъ конгрессовъ 1885 и 1891 г.[1]). Но на практикѣ это справедливое требованіе врачей по сіе время не исполняется. Жумчужная болѣзнь на столько распространена въ крупномъ рогатомъ скотѣ (стр. 175), что исключеніе изъ продажи на мясо всѣхъ животныхъ, страдающихъ ею, повлекло бы за собою большіе убытки для продавцовъ и значительно подняло бы рыночную цѣнность мяса. Въ виду этихъ экономическихъ соображеній, санитарный надзоръ относительно жемчужной болѣзни пока вынужденъ довольствоваться полумѣрою, а именно: полнымъ устраненіемъ съ рынка животныхъ съ общею, распространенною бугорчаткою (слабое меньшинство) и, затѣмъ, исключеніемъ изъ употребленія только пораженныхъ органовъ и тканей у тѣхъ животныхъ, болѣзнь которыхъ отличается мѣстнымъ характеромъ (значительное большинство).

Способы открытія въ колбасныхъ продуктахъ финнъ и трихинъ.

Вслѣдствіе сравнительно значительной величины финнъ и трихинъ (стр. 175 и 176), открытіе ихъ въ колбасныхъ продуктахъ не представляетъ большихъ трудностей. Распознать ихъ можно при помощи обыкновенной рабочей лупы и часто даже невооруженнымъ глазомъ, въ особенности именно финнъ, объемъ которыхъ, какъ мы видѣли, нерѣдко достигаетъ величины горошины и болѣе. Мы приводимъ здѣсь наиболѣе употребительныя пробы для открытія финнъ и трихинъ.

Пробы на финнъ. а) Въ стеклянный коническій бокалъ кладутъ измельченный кусочекъ изслѣдуемаго продукта, напр. окорока или колбаснаго фарша, и обливаютъ его десятикратнымъ, по вѣсу, количествомъ искусственнаго же-

[1]) На послѣднемъ противотуберкулезномъ конгрессѣ въ Лондонѣ, въ концѣ іюля 1901 г., извѣстный бактеріологъ докторъ Кохъ старался доказать, что палочки бугорчатки у людей и у животныхъ различны и что, поэтому, напрасны всѣ предохранительныя мѣры противъ зараженія бугорчаткою людей отъ животныхъ; но мнѣніе Коха было отвергнуто громаднымъ большинствомъ членовъ конгресса, при чемъ ими приведено было много весьма вѣскихъ доказательствъ въ пользу возможности перехода бугорчатки съ животныхъ на человѣка, въ особенности именно при посредствѣ молока отъ туберкулезныхъ коровъ.

лудочнаго сока[1]). Размѣшавъ все хорошенько стеклянною палочкой, держатъ бокалъ около 2 часовъ при температурѣ 40° Ц (въ водяной банѣ или въ духовомъ шкафу). По истеченіи этого времени составныя части колбаснаго продукта (мясо и пр.) обыкновенно растворяются и на днѣ остаются не поддающіяся желудочному соку финны—въ видѣ бѣлыхъ тѣлецъ величиною отъ просяного или рисоваго зерна до горошины. б) Приготовляютъ растворъ ѣдкаго натра или калія удѣльнаго вѣса 1,15. Сначала разминаютъ измельченный кусочекъ изслѣдуемаго продукта съ небольшимъ количествомъ этого раствора, а потомъ прибавляютъ послѣдняго столько, чтобы размятая масса плавала въ немъ. Переливаютъ смѣсь въ коническій бокалъ и даютъ отстояться при температурѣ 15°—17° Ц. Спустя короткое время составныя части продукта (мясо и пр.) всплываютъ на верхъ, а финны осѣдаютъ на дно бокала. При обѣихъ пробахъ осѣвшія финны изслѣдуются лупою, при чемъ по виду scolex опредѣляютъ видъ глисты: или Cysticercus cellulosae, если на scolex имѣется вѣнчикъ съ крючечками, или Cysticercus taeniae mediocanellatae, если на scolex такого вѣнчика нѣтъ (стр. 175—176). Лучше всего можно разсмотрѣть scolex, если раздавить финну между двумя стеклышками.

Проба на трихины. Вырѣзаютъ изъ ветчины, колбаснаго фарша или другого испытываемаго продукта кусочки въ 1—2 линіи толщиною и погружаютъ ихъ на нѣкоторое время въ перегнанную воду (пока достаточно разбухнуть); затѣмъ, вынувъ кусочки изъ воды, кладутъ ихъ въ стеклянный бокалъ и обливаютъ жидкостью, состоящею изъ 4 ч., по вѣсу, концентрированной азотной кислоты и 1 ч. бертолетовой соли. По временамъ размѣшивая стеклянною палочкою, даютъ постоять $^1/_2$—1 часъ, послѣ чего вынимаютъ кусочки изъ жидкости и сильно взбалтываютъ ихъ въ пробирной склянкѣ съ перегнанною водою: пока мясо не распадется на отдѣльные пучечки—первичныя мышечныя волокна. Переложивъ послѣднія на часовое стекло, разсматриваютъ ихъ въ лупу. Въ мѣстахъ, гдѣ находятся трихины (окукленныя—стр. 177), на волокнахъ отчетливо видны вздутія бѣлаго цвѣта.

Способы для открытія подкрашиванія колбаснаго фарша и примѣси въ него крахмала или муки.

Подкрашивается колбасный фаршъ обыкновенно кошенилью, карминомъ или фуксиномъ—съ цѣлью придать фаршу красивый ярко-красный мясной

[1]) Подъ именемъ искусственнаго желудочнаго сока здѣсь разумѣется или подкисленный соляною кислотою водный растворъ продажнаго пепсина (на 1000 ч. раствора отъ 4 до 5 ч. кислоты), или же подкисленная тою же кислотою (и въ той же пропорціи) глицериновая вытяжка слизистой оболочки свиного желудка. При недостаточной доброкачественности продажнаго пепсина, глицериновая вытяжка предпочтительнѣе. Для приготовленія этой вытяжки, хорошо вымытая и разрѣзанная на мелкіе кусочки слизистая оболочка желудка свиньи прежде всего вымачивается 24 часа въ крѣпкомъ спиртѣ, потомъ высушивается, превращается въ порошокъ и настаивается глицериномъ около недѣли.

цвѣтъ. Сами по себѣ эти краски безвредны [1]). Но подкраска ими колбаснаго фарша почти всегда подозрительна, потому что чаще всего дѣлается для сокрытія какихъ либо недостатковъ въ фаршѣ, болѣе или менѣе вредныхъ для потребителя: измѣненія въ цвѣтѣ фарша испорченныхъ залежалыхъ колбасъ, обезцвѣчиванія его излишнею или ненужною примѣсью муки или крахмала и т. п. Открытіе подкрашиванія и важно именно въ этомъ смыслѣ.

Что касается крахмала или муки, то изслѣдованіе въ этомъ отношеніи имѣетъ цѣлью: или открыть присутствіе этихъ веществъ въ колбасахъ, фаршъ которыхъ не долженъ вовсе содержать ихъ (всѣ сырыя копченыя колбасы), или же убѣдиться въ излишкѣ содержанія ихъ въ колбасахъ, къ фаршу которыхъ извѣстная, опредѣленная примѣсь ихъ допускается (большинство вареныхъ колбасъ).

Проба на подкрашиваніе кошенилью или карминомъ. Извлекается красящее вещество изъ подкрашеннаго продукта лучше всего или разведеннымъ амміакомъ, или смѣсью изъ равныхъ частей воды и глицерина. Чаще употребляется именно эта послѣдняя смѣсь. Берутъ извѣстную порцію, напр. 20 граммъ (около $4^{2}/_{3}$ зол.), измельченнаго продукта (колбаснаго фарша и т. п.), обливаютъ ее достаточнымъ количествомъ названной смѣси воды съ глицериномъ и, по временамъ размѣшивая, варятъ въ водяной банѣ: въ присутствіи кошенили или кармина отфильтрованный отваръ представляется окрашеннымъ въ красный цвѣтъ (безъ кошенили или кармина отваръ становится только желтоватымъ). Если полученное окрашиваніе недостаточно наглядно, то отфильтрованный отваръ можно проварить съ такою же новою порціею (20 граммъ) измельченнаго продукта—и такъ далѣе до двухъ или даже до трехъ разъ.

Проба на подкрашиваніе фуксиномъ. Размельченные кусочки продукта настаиваются въ теченіе извѣстнаго времени спиртомъ: если есть фуксинъ, то спиртъ окрашивается въ красный цвѣтъ, пропадающій отъ прибавленія уксусной или соляной кислоты (красящее вещество крови не обезцвѣчивается этими кислотами).

Проба для открытія въ колбасномъ фаршѣ крахмала или муки. Взболтавъ порцію колбаснаго фарша съ теплою водою, отцѣживаютъ жидкость отъ фарша и прибавляютъ въ нее по каплямъ іодную настойку (Tinctura jodii): въ присутствіи крахмала или муки жидкость синѣетъ. Приливаютъ іодную настойку до тѣхъ поръ, пока синее окрашиваніе жидкости не перестанетъ увеличиваться: сила полученнаго окрашиванія и количество потраченной настойки служатъ указателями бо̀льшаго или меньшаго содержанія въ фаршѣ крахмала или муки.

[1]) Хотя къ фуксину иногда бываетъ примѣшанъ ядовитый мышьякъ.

Температура плавкости жира,

какъ средство для опредѣленія сортовъ мяса и сала, входящихъ въ составъ даннаго колбаснаго продукта.

Матеріаломъ для изготовленія колбасныхъ продуктовъ могутъ, какъ мы знаемъ, служить различныя убойныя животныя: свинья, быкъ или корова, теленокъ, баранъ, коза, лошадь, оселъ, изрѣдка домашнія птицы и различнаго рода дичь, иногда даже, въ видѣ контрабанды, собака или кошка. Само собою разумѣется, что каждый изъ поименованныхъ сортовъ мяса оказываетъ свое вліяніе на вкусовыя и другія достоинства, а слѣдовательно и на продажную цѣнность колбаснаго продукта, въ составъ котораго онъ входитъ. Извѣстно, напримѣръ, что, при однихъ и тѣхъ же другихъ условіяхъ, колбасы, приготовленныя изъ одной свинины, вкуснѣе, прочнѣе и потому цѣннѣе колбасъ, содержащихъ въ себѣ, кромѣ свинины, также и говядину, а послѣднія, въ свою очередь, цѣннѣе чисто говяжьихъ колбасъ. Замѣна части или всей свинины или говядины кониною уменьшаетъ достоинства и продажную цѣнность колбасъ еще болѣе. Мы уже не говоримъ о собачьемъ или кошачьемъ мясѣ, такъ какъ присутствіе его въ колбасахъ есть явленіе исключительное.

Употребленіе на колбасные продукты мяса тѣхъ или другихъ животныхъ имѣетъ значеніе еще и въ томъ отношеніи, что каждому изъ этихъ животныхъ свойственны особыя болѣзнетворныя начала, могущія переходить въ колбасные продукты, а изъ нихъ въ человѣка. Напримѣръ, бактеріи жемчужной болѣзни (палочки бугорчатки) встрѣчаются преимущественно у крупнаго рогатаго скота (стр. 175), трихины чаще всего у свиней, финны Taeniae solium также у свиней, а финны Taeniae mediocanellatae у быковъ и коровъ (стр. 175—176).

Такимъ образомъ опредѣленіе того или тѣхъ сортовъ мяса и сала, которые входятъ въ составъ даннаго колбаснаго продукта, важно какъ для оцѣнки гастрономическихъ и торговыхъ достоинствъ этого продукта, такъ и въ смыслѣ указанія на то, какія именно болѣзнетворныя начала слѣдуетъ искать при изслѣдованіи продукта на его безвредность или вредность.

Если продуктъ состоитъ изъ цѣльнаго или цѣльныхъ кусковъ мяса, напр. ветчина въ видѣ окорока или рулета, то опредѣлить сортъ мяса обыкновенно не трудно. Совсѣмъ другое дѣло съ колбасами, болѣе или менѣе мелко изрубленный фаршъ которыхъ не позволяетъ отличить свойства мяса ни простымъ глазомъ, ни при помощи лупы. Безсильнымъ остается въ этомъ отношеніи даже и сложный микроскопъ съ большимъ увеличеніемъ, такъ какъ мышечныя волокна различныхъ животныхъ не представляютъ достаточно характерныхъ отличій при микроскопическомъ изслѣдованіи.

Но въ колбасномъ фаршѣ, кромѣ мяса, всегда есть сало или жиръ, или какъ отдѣльная примѣсь, или же заключающійся въ самомъ мясѣ (около и внутри мышечныхъ волоконъ). Этотъ то жиръ и можетъ служить основаніемъ для опредѣленія сортовъ мяса и сала, входящихъ въ составъ изслѣдуемаго колбаснаго продукта. И здѣсь, однако, рѣшается задача не микроскопомъ, который и въ жирѣ различныхъ животныхъ показываетъ столь же мало различій, какъ и въ ихъ мясѣ. Чтобы достигнуть рѣшенія, нужно обратиться къ другому методу изслѣдованія, а именно: къ опредѣленію температуры плавкости жира или жировъ, находящихся въ колбасномъ продуктѣ.

Извѣстно, что температура плавкости жира различныхъ животныхъ не одинакова. Приводимъ температуру плавкости жира четырехъ наиболѣе важныхъ для насъ животныхъ:

жиръ	лошади	вполнѣ плавится при температурѣ около					33° Ц
»	свиньи	»	»	»	»	»	40° Ц
»	быка или коровы	»	»	»	»	»	48° Ц
»	барана	»	»	»	»	»	50°—52° Ц

Какъ мы уже замѣтили (см. выше), въ фаршѣ колбасъ нужно отличать: жиръ, примѣшанный къ фаршу (шпекъ) въ видѣ различной величины и формы крупинокъ или глазковъ, и жиръ, заключающійся въ самомъ мясѣ. Первый мы назовемъ глазковымъ жиромъ, а послѣдній — мышечнымъ жиромъ.

Подвергать изслѣдованію нужно отдѣльно каждый изъ этихъ двухъ родовъ жира, потому что одинъ изъ нихъ можетъ быть отъ одного животнаго, а другой отъ другого, напр. глазковый жиръ отъ свиньи, а мышечный отъ быка.

Приступая къ изслѣдованію, изъ фарша при помощи лупы старательно отбираютъ въ одну кучку крупинки и кусочки глазковаго жира (сала, шпека), а въ другую—кусочки мяса.

Отобравъ достаточное количество, растираютъ порознь въ ступкѣ и глазковый жиръ, и мясо. Послѣ этого помѣщаютъ то и другое, также порознь, въ приборъ Сокслета и обработываютъ эфиромъ или бензиномъ. Извлеченный эфиромъ или бензиномъ глазковый или мышечный жиръ высушиваютъ до отказа, т. е., пока вѣсъ его не перестанетъ измѣняться; затѣмъ, расплавляютъ его легкимъ подогрѣваніемъ и втягиваютъ его въ стеклянную трубочку съ узкимъ внутреннимъ діаметромъ (приблизительно калибра трубочекъ, употребляемыхъ для небольшихъ термометровъ). Когда жиръ въ трубочкѣ совершенно остынетъ и оплотнѣетъ—обозначится бѣлою полоскою на безцвѣтномъ прозрачномъ фонѣ стекла, погружаютъ трубочку, вмѣстѣ съ максимальнымъ термометромъ, въ наполненный водою сосудъ и постепенно, медленно подогрѣваютъ воду, внимательно слѣдя за измѣненіями состоянія жира

въ трубочкѣ. Совершенное исчезновеніе упомянутой выше бѣлой полоски есть вѣрный признакъ того, что жиръ въ трубочкѣ вполнѣ расплавился. Нужно ловить этотъ моментъ, и какъ скоро онъ наступитъ, тотчасъ же, не медля, вынуть изъ воды максимальный термометръ и прочесть на немъ число градусовъ. Чтобы результаты изслѣдованія были вѣрнѣе, описанную операцію лучше повторить два или три раза. При каждомъ повтореніи, снова охлаждаютъ жиръ въ трубочкѣ и, затѣмъ, опять постепенно подогрѣваютъ послѣднюю въ водѣ, вмѣстѣ съ максимальнымъ термометромъ, до момента полнаго исчезновенія въ ней бѣлой полоски.

Если найденная такимъ образомъ температура плавленія и для глазковаго, и для мышечнаго жира равна приблизительно 40° Ц, то это значитъ, что фаршъ колбасы приготовленъ исключительно изъ свинины. Если для глазковаго жира температура плавленія около 40° Ц, а для мышечнаго 48° Ц, то жирныя крупинки и глазки фарша состоятъ изъ свиного сала, а мясныя части его изъ говядины. Въ колбасахъ, на крупинки и глазки которыхъ употреблено свиное сало, а на мясную начинку—пополамъ свинина и говядина, глазковый жиръ долженъ показывать температуру плавленія около 40° Ц, а мышечный жиръ—около $\frac{40+48}{2} = 44°$ Ц. При употребленіи на мясную начинку одной трети свинины и двухъ третей говядины, температура плавленія мышечнаго жира должна оказаться приблизительно равною $\frac{40+2\times48}{3} = 45°$ Ц.

На еврейскія колбасы идутъ исключительно жиръ и мясо быка, а на татарскія—мясо и жиръ или только лошади, или же вмѣстѣ лошади и быка. На этомъ основаніи температура плавленія какъ глазковаго, такъ и мышечнаго жира въ еврейскихъ колбасахъ = около 48° Ц; въ татарскихъ же колбасахъ температура плавленія можетъ быть = или около 33° Ц (если матеріаломъ для колбасъ служила исключительно конина), или около $\frac{33+48}{2} = 40,5°$ Ц (если конина и говядина употреблены въ равной пропорціи), или, наконецъ, около $\frac{2\times33+48}{3} = 38°$ Ц (если въ колбасахъ двѣ трети конины и одна треть говядины).

На глазки и крупинки даже низшаго сорта христіанскихъ колбасъ идетъ обыкновенно свиное сало; но въ мясную часть фарша подобныхъ колбасъ къ говядинѣ иногда примѣшивается болѣе или менѣе значительная доля конины. Въ такихъ случаяхъ температура плавленія глазковаго жира около 40° Ц, а мышечнаго — какъ у татарскихъ колбасъ, приготовленныхъ изъ смѣси конины и говядины.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ФРАНЦУЗСКОЕ КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО.

Стран.

Объяснительныя замѣчанія 131

Продукты нефаршированные 133

Ветчина безъ костей (Jambon désossé) . . . . —

Реймская ветчина (Jambon de Reims) 134

Бульонъ для варки ветчины . . . . —

Желе для глазированія . . . . —

Операція глазированія 135

Красный языкъ (Langue l'écarlate) 136

Продукты фаршированные 138

Сырыя копченыя или вяленыя колбасы . . . . —

Ліонская колбаса (Sauisson de Lyon) . . . . —

Арльская колбаса (Saucisson d'Arles) 139

Вареныя мясныя колбасы 140

Парижская колбаса (Saucisson de Paris) . . . . —

Парижская мортадель (Mortadelle de Paris) 141

Хозяйственная или старая ліонская колбаса (Saucisson de ménage ou vieux de Lyon) . . . . —

Ліонская мортадель (Mortadelle de Lyon) 142

Сервела (Cervelas) . . . . —

Кембриджскія колбаски (Cembridge rolls) 143

Кровеныя и молочныя колбасы 144

Кровеныя колбасы (Boudins noirs) . . . . —

Обыкновенная кровеная колбаса (Boudin ordinaire) . . . . . . —

Boudin de Nancy 145

Boudin de Paris . . . . —

Boudin à la crème . . . . —

Стран.
Молочныя колбасы (Boudins blancs) 145
Boudin blanc de volaille . . . . —
Boudin blanc du Mans 146
Andouilles и andouillettes . . . . —
Andouillette de Troyes 147
Andouillette de Paris . . . . —
Andouillette marinée et fumée 148
Ливерныя колбасы и ливерные сыры . . . . —
Ливерная колбаса съ трюфелями (Saucisson de fois gras truffé) 149
Другой рецептъ той же колбасы 150
Итальянскій сыръ (Fromage d'Italie) . . . . —
Сосиски 151
Сорта сосичнаго фарша . . . . —
Способъ приготовленія обыкновенныхъ сосисекъ 152
Плоскія сосиски (Soucisses plates или Crépinettes) . . . . —
Копченыя сосиски . . . . —
Препараты типа нашихъ зильцовъ 153
Колбаса изъ языковъ (Saucisson de langues) . . . . —
Зильцъ изъ свиной головы съ фисташками (Hure aux pistaches) . 154
Тотъ же зильцъ въ формѣ натуральной свиной головы 155
Сыръ изъ свинины (Fromage de cochon) 156
Галантинъ (Galantine) . . . . —
Галантинъ изъ домашной птицы (Galantine de volaille) . . . . —
Галантинъ изъ телятины (Galantine de veau) 158

ПРИБАВЛЕНІЕ:

ВРЕДНЫЕ И ПОДОЗРИТЕЛЬНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ПРОДУКТЫ.

Предварительныя замѣчанія 163
Колбасные продукты, вредные вслѣдствіе порчи ихъ содержимаго . 165
Вредныя образованія на наружной поверхности колбасныхъ продуктовъ 167
Бѣлый налетъ . . . . —
Вредныя измѣненія внутри колбасныхъ продуктовъ 168
Прокисаніе 169
Гніеніе . . . . —
Колбасный ядъ . . . . —
Способы распознаванія вредныхъ измѣненій внутри колбасныхъ продуктовъ 170
Проба на прокислость колбасныхъ продуктовъ . . . . —
Пробы для распознаванія гнилостнаго разложенія (гніенія) колбасныхъ продуктовъ 171
Отсутствіе спеціальныхъ пробъ на колбасный ядъ 172
Признаки подозрительности колбасныхъ продуктовъ 173

Стран

Колбасные продукты, вредные вслѣдствіе попаденія въ нихъ болѣзнетворныхъ началъ изъ тѣла животныхъ, служившихъ матеріаломъ для ихъ приготовленія 174
Сибирская язва и бѣшенство . . . . —
Болѣзни, сопровождающіяся гнойнымъ или гнилостнымъ зараженіемъ крови . . . . —
Ящуръ, оспа, чума и повальное воспаленіе легкихъ . . . . —
Жемчужная болѣзнь 175
Пузырчатыя глисты (финны) . . . . —
Трихины 176
Предупредительныя санитарныя мѣры и способы распознаванія колбасныхъ продуктовъ, зараженныхъ болѣзнетворными микроорганизмами 178
Способы открытія въ колбасныхъ продуктахъ финнъ и трихинъ . 179
Пробы на финнъ . . . . —
Проба на трихины 180
Способы для открытія подкрашиванія колбаснаго фарша и примѣси въ него крахмала или муки . . . . —
Проба на подкрашиваніе кошенилью или карминомъ 181
Проба на подкрашиваніе фуксиномъ . . . . —
Проба для открытія въ колбасномъ фаршѣ крахмала или муки . . . . —
Температура плавкости жира, какъ средство для опредѣленія сортовъ мяса и сала, входящихъ въ составъ даннаго колбаснаго продукта 182
Перечень раскрашенныхъ рисунковъ 187
Перечень рисунковъ въ текстѣ 188

ПЕРЕЧЕНЬ РАСКРАШЕННЫХЪ РИСУНКОВЪ.

Табл. XI:

Рис. 61-й — Ліонская колбаса (Saucisson de Lyon)
» 62-й — Арльская колбаса (Saucisson d'Arles)
» 63-й — Сервела (Cervelas)
» 64-й — Кембриджская колбаска (Cambridge roll)
» 65-й — Кровеная колбаса (Boudin)
» 66-й — Andouillette безъ трюфелей
» 67-й — Andouillette съ трюфелями

Табл. XII:

Рис. 68-й — Ливерная колбаса съ трюфелями (Sau isson de foie gras truffé)
» 69-й — Итальянскій сыръ (Fromage d'Italie)
» 70-й — Колбаса изъ языковъ (Saucisson de langues)
» 71-й — Зильцъ изъ свиной головы съ фисташками (Hure aux pistaches)
» 72-й — Галантинъ изъ домашней птицы (Galantine de volaille)

ПЕРЕЧЕНЬ РИСУНКОВЪ ВЪ ТЕКСТѢ.

Стран.
Рис. 26-й. Форма для Реймской ветчины (Jambon de Reims) 134
» 27-й. Фланелевая цѣдилка для процѣживанія желе (ланспика) 135
» 28-й. Форма для итальянскаго сыра (Fromage d'Italie) 150
» 29-й. Форма для зильца изъ свиной головы ((Hure) 154
» 30-й. Зильцъ (Hure) въ формѣ натуральной свиной головы 155
» 31-й. Свиная финна 175
» 32-й. Мясо свиньи, зараженное финнами 176
» 33-й. Кишечныя трихины 177
» 34-й. Свободныя (не окуклившіяся) мышечныя трихины . . . . —
» 35-й. Окуклившіяся мышечныя трихины. . . . . —

ПЕРЕЧЕНЬ РИСУНКОВЪ ВЪ ТЕКСТѢ.

Стран.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] 175

[illegible] 176

[illegible] 177

[illegible]

[illegible]

ЛОШАДИ

(КОНСКІЯ ПОРОДЫ)

Сочиненіе д-ра **Леонида Симонова**, корреспондента-делегата Государственнаго Коннозаводства, и **Ивана Мердера**, директора канцеляріи Главнаго Управленія Государственнаго Коннозаводства, съ приложеніемъ письма **генерала барона Фавро-де-Кербрекъ**, главнаго инспектора ремонтовъ во Франціи. **РОСКОШНОЕ ИЗДАНІЕ** съ 32 раскрашенными таблицами, исполненными **Лемерсье** по рисункамъ **Н. Самокиша** и **Н. Бунина**, и 70 фотографюрами съ лошадиныхъ портретовъ перомъ **Н. Самокиша**. Сочиненіе вышло на трехъ языкахъ: русскомъ, французскомъ и нѣмецкомъ. Русское и французское изданія напечатаны въ типографіи **Фирмена-Дидо** въ Парижѣ.

Цѣна книги 12 руб. 50 коп.; на веленевой бумагѣ (имѣется всего 25 экзепляровъ) 25 рублей.

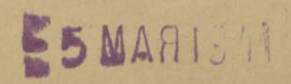
Это та самая книга, объ изданіи которой на французскомъ языкѣ извѣстный парижскій корреспондентъ «Новаго Времени», И. Яковлевъ, въ іюнѣ 1894 года (9/21 іюня 1894 № 6564) писалъ слѣдующее: «Эта книга, посвященная графу Воронцову-Дашкову, составляетъ настоящее событіе въ спортсменскомъ мірѣ. Во-первыхъ, она издана съ совершенно небывалою роскошью для такого рода изданій... Хромолитографіи и фотогравюры представляютъ совершенно художественныя изображенія съ натуры разнообразныхъ лошадиныхъ расъ, распространенныхъ на земномъ шарѣ... На книгу эту потрачено пять лѣтъ непрерывнаго добросовѣстнаго труда».

Книга имѣла огромный успѣхъ во Франціи. Вся французкая пресса, безъ исключенія, отозвалась о книгѣ съ большою похвалою. Приводимъ въ переводѣ краткія извлеченія изъ нѣкоторыхъ наиболѣе извѣстныхъ журналовъ:

„Le Figaro“ (27 мая 1894): «Подъ этимъ заглавіемъ только что вышло въ свѣтъ замѣчательное сочиненіе о лошадяхъ, написанное д-ромъ Симоновымъ и И. Мердеромъ, самое полное и самое роскошное изъ всѣхъ появлявшихся до сихъ поръ произведеній этого рода... книга которая составитъ эпоху въ конской литературѣ»...

„Le Temps“ (15 іюня 1894): «Обращаемъ вниманіе на новую великолѣпную книгу, которая, по совершенству типографскаго исполненія, по роскоши и разнообразію рисунковъ, сразу выдается между своими собратіями. Подобно изящно и богато убранной красавицѣ, она невольно приковываетъ къ себѣ глаза всѣхъ. Книга эта «Конскія породы» д-ра Симонова и И. Мердера. Текстъ, написанный серьезно, въ высшей степени интересенъ не для однихъ спеціалистовъ, но и для всѣхъ любителей лошадей вообще; онъ вполнѣ достоинъ того роскошнаго убранства, которымъ его окружилъ издатель»...

„Le Gaulois“ (15 іюня 1894): «Авторы предлагаютъ намъ замѣчательное изслѣдованіе о конскихъ породахъ всѣхъ странъ свѣта. Качества текста, написаннаго съ рѣдкими знаніемъ дѣла и искусствомъ, великолѣпіе рисунковъ, роскошь и красота изданія — все дѣлаетъ книгу произведеніемъ исключительнымъ, долженствующимъ имѣть большое значеніе въ конской литературѣ. Колекція лошадиныхъ портретовъ, красками и перомъ, единственная; текстъ написанъ мастерскою рукою»...



„**La Vie Contemporaine**“ (15 августа 1894): «Изъ всѣхъ сочиненій о лошадиныхъ породахъ мы не знаемъ ни одного, которое было бы столь полно, столь ясно написано и столь хорошо задумано, какъ только что явившееся произведеніе д-ра Симонова и И. Мердера. Произведеніе это, замѣчательное во всѣхъ отношеніяхъ, достойно особенно тщательнаго изученія»...

„**La France Chevaline**“ (16 іюня 1894): «Только что вышедшее въ свѣтъ превосходное сочиненіе д-ра Симонова и И. Мердера вполнѣ заслуживаетъ того успѣха, на который указываютъ всѣ спортсменскіе журналы и всѣ спеціалисты».

„**Paris-Sport**“ (4 іюля 1894): «Подъ заглавіемъ «Конскія породы» вышло новое великолѣпное сочиненіе, написанное д-ромъ Симоновымъ и И. Мердеромъ въ сдержанномъ и точномъ стилѣ, приличномъ предмету, языкомъ простымъ, но въ то же время живописнымъ и мѣстами очень увлекательнымъ»...

„**Journal d'Agriculture Pratique**“ (7і юня 1894): «Конская литература только что обогатилась блестящимъ произведеніемъ, которое составляетъ въ то же время и эпоху, и любопытный фактъ, и рѣдкое угощеніе для любителя книги. До сихъ поръ еще никто не воздвигалъ подобнаго памятника въ честь самаго благороднаго изъ домашнихъ животныхъ. Сочиненіе полное, потому что обнимаетъ лошадиное производство всего міра. Пусть эта книга, вышедшая изъ французскихъ типографскихъ станковъ и выпущенная въ свѣтъ французскимъ издателемъ, послужитъ лишнимъ звеномъ для связи двухъ народовъ, влекомыхъ другъ къ другу чувствами естественной взаимной симпатіи»!..

„**La France Militaire**“ (28 августа 1894): «Прекрасное сочиненіе д-ра Симонова и И. Мердера представляетъ полное и оригинальное изслѣдованіе относительно образованія и развитія конскихъ породъ. Оно должно занять видное мѣсто во всѣхъ военныхъ и спортсменскихъ библіотекахъ»...

„**L'Avenir Militaire**“ (28 августа 1894): «Книга представляетъ самый полный изъ существующихъ обзоровъ лошадиныхъ породъ. Съ несомнѣннымъ знаніемъ дѣла разсматриваютъ авторы различныя разновидности лошади, ихъ отношенія другъ къ другу, ихъ отличія и пр. Рисунки, исполненныя по фотографіямъ, драгоцѣнны по своей точности; раскрашенныя таблицы по истинѣ художественныя произведенія»...

„**Revue de Cavalerie**“ (іюнь 1894, **livraison III**): «Въ сочиненіи, замѣчательномъ столько же по авторской добросовѣстности, какъ и по издательской роскоши, д-ръ Симоновъ и И. Мердеръ изучаютъ конскія породы всего свѣта, удѣляя лошадямъ ихъ отечества особое спеціальное мѣсто. Въ конской наукѣ этимъ сочиненіемъ начинается, можно сказать, новая эпоха»...

Письмо къ *д-ру Симонову*, по поводу книги, генерала **Фавро-де-Кербрекъ**, главнаго инспектора ремонтовъ во Франціи:

«Только что прочелъ я съ живѣйшимъ интересомъ корректурные листы издаваемаго Е. Пр. И. Мердеромъ и Вами сочиненія о лошадяхъ Стараго и Новаго Свѣта и спѣшу выразить Вамъ мою признательность за Ваше сообщеніе. Позвольте мнѣ проздравить Васъ отъ души за ту добросовѣстность, съ которою изучены Вами различныя конскія породы Франціи, Англіи, Германіи и другихъ странъ. О русскихъ лошадяхъ Ваша книга содержитъ свѣдѣнія тѣмъ болѣе любопытныя, что онѣ, будучи совершенно новыми для французовъ, даютъ возможность составить себѣ понятіе о томъ громадномъ и разнообразномъ конскомъ богатствѣ, которымъ обладаетъ Ваше великое отечество. Сопровождающіе текстъ черные и раскрашенные портреты лошадей сообщаютъ жизнь Вашему изложенію и служатъ нагляднымъ доказательствомъ точности Вашихъ описаній. Ваша колекція лошадиныхъ портретовъ несомнѣнно самая полная изъ всѣхъ, какія когда либо предлагались публикѣ. Ваше замѣчательное сочиненіе, обнимающее лошадей цивилизованнаго міра, будетъ служить полезнымъ руководствомъ для любителей всѣхъ странъ»

